

11. Kochabend



- 
- A decorative border of blue fish illustrations surrounds the central text area. There are approximately 20 fish scattered around the perimeter, with some appearing in pairs or small groups.
-                            

Fischküchlein mit
grüner Sauce
Salzkartoffeln
Salat

Ofenküchlein mit
Zitronenfüllung
Kaffeemuffins mit
Schokoladetruffes

Fischküchlein mit grüner Sauce

für 4 Personen

Zutaten

Küchlein

100 g Weissbrot altbacken
1 Ei
3 Esslöffel Milch
2 Schalotten gross
1 Knoblauchzehe
1 Teelöffel Butter
500 g Fischfilets
1 Zitrone
Salz, Pfeffer
Muskat

Sauce:

100 g Mayonnaise
1 Becher Naturejoghurt (180 g)
1 Bund Petersilie
0.5 Bund Dill
0.5 Bund Kerbel
0.5 Bund Bärlauch
1 Zweig Estragon
Salz, schwarzer Pfeffer
wenig Zitronensaft



Zubereitung

1. Das Brot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel Brotwürfel, Ei und Milch mischen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Sollte das Brot sehr trocken sein, noch 1-2 Esslöffel Milch beifügen.
2. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Auskühlen lassen.
3. Die Fischfilets zuerst in feine Streifen, dann in kleine Würfelchen schneiden; soll es schneller gehen, die Filets im Cutter grob hacken. Vorsicht: nicht pürieren!
4. In einer Schüssel Fisch, eingeweichtes Brot, Schalotten und Knoblauch gut mischen. Die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone dazureiben und alles mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie einigen Spritzern Zitronensaft würzen. Aus der Masse 12 kleine Küchlein formen. Bis zum Braten kalt stellen.
5. Für die **Sauce** die Mayonnaise und den Joghurt in einen hohen Becher geben.
6. Die Kräuter von den Stielen zupfen; grosse Blätter in grobe Stücke schneiden. Die Kräuter ebenfalls in den Becher geben und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.
7. In einer beschichteten Bratpfanne 2 EL Öl erhitzen. Die Fischküchlein darin auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten. Die Küchlein auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Sauce separat dazu servieren.

Ofenküchlein mit Zitronensauce

für 4 Personen



2 dl Wasser
50 g Butter
1 Prise Salz
 $1\frac{1}{2}$ EL Zucker
100 g Mehl
2-3 Eier

Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, bis es sprudelt

Pfanne vom Herd ziehen und Mehl im Sturz beigeben, das heisst alles auf einmal beigeben, mit dem Kochlöffel kräftig rühren.

Mehl mit einer Kelle rühren, bis sich der Teig als Klumpen vom Pfannenboden löst und sich am Boden ein feiner Belag bildet.

Eier nacheinander unter den Teig rühren. Der Teig sollte weich, glänzend und geschmeidig sein.

Teig nach Belieben weiterverarbeiten. Der Teig kann noch warm verarbeitet werden.



Mit dem Spritzsack oder 2 Kaffeelöffeln hohe Häufchen auf mit Backpapier gelegtes Blech geben.

Backen: in Ofenmitte bei 180 ° während 30-40 Minuten
Ofen während des Backens nicht öffnen.

Gebäck am Schluss in ausgeschaltetem, leicht geöffneten Ofen etwas austrocknen lassen.



Die noch warmen Ofenküchlein mit der Schere aufschneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zitronen-Füllung

2 dl Rahm
1 P. Rahmhalter steif schlagen

150 g Rahmquark	
2½ EL Puderzucker	
½ Zitrone, Schale und Saft	begeben, weiterschlagen bis die Masse fest ist.



Mit dem Spritzsack die aufgeschnittenen Ofenküchlein füllen und mit dem Deckel belegen.

Kaffeemuffins mit Schokoladetruffes

- 10 Muffinsförmchen mit Backkapseln auslegen.
- Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

125 g weiche Butter

125 g Zucker

zusammen mit dem Mixer sehr luftig schlagen

1 Ei

darunterrühren, nochmals sehr gut schlagen

2 dl starken Kaffee

auskühlen lassen, mit Kelle darunterrühren

50 g Kakaopulver

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

200 g Mehl

alles mischen, zur Buttermasse geben und alles zu einem glatten Teig rühren.

Die Hälfte des Teiges in die Muffinsförmchen verteilen.

10 dunkle Truffes

je 1 Truffe in die Förmchen verteilen, mit dem restlichen Teig zudecken.

Sofort in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 170 Grad auf der mittleren Rille 20-25 Minuten backen. Nach dem Backen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, erst dann zum Auskühlen auf ein Kuchengitter setzen.

