

Käseschnitten

Zutaten 4 P

300 g rezenten Käse
100 g Sbrinz
6 EL Weisswein
2 Eier
2 Knoblauchzehen
2 EL Mehl

8 Brotsciben
ca. 300 g p.P.
4 EL Weisswein

4 Cherrytomaten
4 Essiggurken
1 Zwiebel

Weiteres
Salz
Pfeffer

Käsemasse

Den Käse grob in eine Schüssel reiben.
Geriebenen Sbrinz, Wein, Eier, fein gehackter Knoblauch und Mehl unter den Käse ziehen.

Käsemasse würzen (Pfeffer, Muskat, Kräuter, Chili etc.).

Brotscnitten

Die Brotsciben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit je 1/2 EL Wein beträufeln.

Die Käsemischung fest auf die Brotsciben streichen.

Backen und servieren

Rund 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Mit Cherrytomaten, Essiggurken und Zwiebelringen dekorieren. Auf gewärmten Tellern heiss servieren.



Tipp

Die Brotsciben können in Würfel von ca. 3 x 3 cm geschnitten werden und dann mit der Käsemasse bestrichen und überbacken werden. So erhält man einen leckeren Partysnack.



Hobbyköche Dietikon

Menü vom 2. Februar 2022

Vorspeise

**Lachstatar auf Randencarpaccio
mit Wasabicrème**

Hauptgang

Käseschnitten

Dessert

**Orangen-Dattel Salat
mit Grand Marnier und Rahm**

En Guete wünscht Peter vom Tisch 1

Lachstatar auf Randencarpaccio

Zutaten 4 P

100 g Crème fraîche
10 g Wasabipaste
½ Limette

2 gekochte Randen,
mittelgross

2 EL Kräuteressig
1 TL Honig
½ EL Olivenöl

250 g Räucherlachs
1 Schalotte

2 EL Schnittlauch
½ Limette

½ EL Olivenöl

Schnittlauchhalmchen
Zwiebelringe

Weitere Zutaten:
Salz
Pfeffer

Wasabicrème

Crème fraîche, Wasabi und Limettensaft in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank ca. 15 Min. kaltstellen.

Randencarpaccio

Randen in dünne Scheiben (~1 mm) schneiden und kreisrund auf Tellern auslegen.

Vinaigrette

Kräuteressig, Honig und Olivenöl in einer Schüssel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachstatar

Lachs klein würfeln.

Schalotten und Schnittlauch fein hacken.

Alles mit Limettensaft und Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Lachstatar mit einem Servierring mittig auf Randen platzieren und vorsichtig festdrücken. Servierring vorsichtig entfernen.

Einen Klecks Wasabicrème obenauf geben.

Mit Schnittlauchhalmchen und Zwiebelringen dekorieren.

Vinaigrette über Randen träufeln.



Orangen-Dattel Salat

Zutaten 4 P

- 4 Blutorangen
- 16 Datteln
- 1 Limette
- 4 EL Grand Marnier

- 1 El Schlagrahm
- Zimt

Zubereitung

Orangenschalen und weisse Haut entfernen. Dann in ca. 5 mm dicke Würfel schneiden.

Datteln entkernen und längs in feine Splitter schneiden.

Mische Orangenvwürfel, Dattelsplitter, Grand Marnier und Limettensaft in einer Schüssel.

Den Salat zugedeckt eine halbe Stunde ziehen lassen.

Servieren

Salat in Dessertgläser füllen und mit etwas Schlagrahm toppen und nach Belieben etwas Zimt darüber streuen.

