Hobbyköche Dietikon

Menü vom 9. April 2025

Vorspeise

Bärlauchbrötchen

in Varianten

Hauptgang

Riz Casimir

klassisch schweizerisch
mit selbst gemachter Currysauce

Dessert

Grand Marnier
en Robe de Chocolat

en Guete
Peter Kunz, Tisch 1

Bärlauchbrötchen, Vorspeise

1 Bund Bärlauch
1 Baguette
100 g Frischkäse natur
2 EL Joghurt natur
½ TL Oregano
½ TL Zitronensaft
1 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat

Bärlauch waschen und trocken schütteln. Ein Teil in feine Streifen schneiden, Rest fein hacken.

Frischkäse und Magerquark mit Zitronensaft, Olivenöl und Oregano zu einer Creme verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nun den fein gehackten Bärlauch unterziehen.

Pro Person 3 handliche Brotscheiben bestreichen und mit verschiedenen Zutaten belegen.

8 Baumnüsse
4 Radieschen
2 Champignon
Schnittlauch
Gewürze

Zutaten:
- Bärlauchstreifen und Gewürz
- Baumnüssen und Radieschen
- Champignon und Schnittlauch

Nach Belieben würzen.

Grand Marnier en Robe de Chocolat

4 Parfait Mokka
Grand Marnier

Grand Marnier erwärmen und am Tisch über Parfait giessen.

Dann anzünden und den brennenden Grand Marnier mehrmals über Parfait löffeln.

Currysauce, selbst gemacht

Currypulver

Basisgewürze

je 1 TL Koriander, Kreuzkümmel, Pfefferkörner, Bockshornklee

Nach Belieben

Chili, Senfkörner und Ingwer für Schärfe

Nelken, Muskatblüte

Für gelbe Farbe

1 EL Kurkuma Pulver

Als Basisgewürze nehmen wir Koriander, Kreuzkümmel, Pfefferkörner und Bockshornklee.

Nach Belieben geben wir weitere Gewürze bei und erwärmen diese in der Pfanne bis ein aromatischer Geruch entsteht (nicht rösten!).

Dann im Mörser oder mit dem Mixer die Gewürze fein mahlen.

Pulvrige Gewürze und vor allem Kurkumapulver erst nach dem Mahlen darunter mischen.

!! Achtung auf Kochschürze und Tischplatte: Kurkuma färbt sehr stark!

Fruchtige Currysauce

1 Zwiebel

1 säuerlicher Apfel

1 Banane

2 Ananasscheiben

3 EL Currypulver s. oben

250 ml Vollrahm

Zwiebel, Apfel, Banane und Ananas in grobe Stücke schneiden.

Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl glasig anschwitzen.
Etwas Salz beigeben, um Wasser zu ziehen.

Dann Apfel-, Ananas- und Banane untermischen und dämpfen (nicht bräunen!).

Nun Currypulver einrühren und Rahm unterziehen. 20 Min. lang cremig köcheln lassen und dann mit dem Mixer zu feiner Sauce pürieren.

Riz Casimir

Fleisch

600 g Schweinsfilet
1 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer

Fleisch in dünne Streifen schneiden, scharf anbraten und etwas würzen.

Warm beiseite stellen, bis Currysauce fertig ist.

Fleisch mit dem Fleischsaft unter die Currysauce ziehen und nochmals kurz erhitzen und auf kleiner Flamme warm halten.

PS: Das Originalrezept ist mit Kalbfleisch. Es wird aber auch Schweinefleisch oder Poulet verwendet und es gibt auch Vegi-Varianten.

Garnitur

Karamellisierten Früchte

1 Banane
1 Scheibe Ananas
Bratbutter

Bananen quer, dann längs halbieren. Ananasscheibe vierteln.

In Bratbutter beidseitig etwas karamellisieren lassen und warm stellen.

Geröstete Mandeln

2 EL Mandelblättchen

Die Mandelblättchen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Öl anrösten, bis sie leicht goldbraun sind - dabei vorsichtig umrühren, damit sie nicht anbrennen.

Herzkirschen

12 Herzkirschen

3 Herzkirschen pro Person bereitstellen

Langkornreis

250 g Langkornreis

Nach Anleitung kochen.

Riz Casimir anrichten

Mit Reis einen Ring auf den warmen Tellern bilden.

Den Ring mit dem Curry füllen.

Verzieren mit den karamellisierten Früchten, den gerösteten Mandeln und den Herzkirschen