

# Hobby-Köche



## Schwamendingen

CREVETTES-TATAR

POULETBRUST „CHARLOTTE“

DELICE DE POMME

\*\*\*\*\*

Zutaten jeweils für 4 Personen

31. Januar 2014

Beat & Jürg

## **Crevetten-Tatar**

200 gr Crevetten 1 kl. Zwiebel

2 EL Sauerrahm

1/2 - 1 Schachtel Kresse (je nach Geschmack) Zitronenpfeffer

Wenig Aromat

Die Crevetten mit Wiegemesser fein hacken. Zusammen mit der gehackten Zwiebel in eine Schüssel geben. Zwei grosse EL Sauerrahm daruntermischen, Kresse mit der Schere einmal durchschneiden und unter die Crevetten mischen. Mit Zitronenpfeffer würzen, ganz wenig Aromat nach Bedarf dazugeben.

Auf kleine Teller anrichten und mit Toastbrot servieren

## Pouletbrust "Charlotte"



### Zutaten:

600-700 g Pouletbrust  
Salz, Pfeffer  
3 Äpfel, Golden Delicious, geschält und ausgestochen  
4 Kiwis, geschält  
1/2 dl Apfelwein  
1/4 dl Calvados  
50g Zucker  
2 dl Fond oder Bouillon  
1 dl Rahm

### Zubereitung:

1. Das Fleisch würzen und im heissen Fett ca. 3 Minuten auf jeder Seite anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Einen Apfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in leicht gezuckertem Wasser weich kochen (Garnitur).
3. Überschüssiges Fett abgiessen, restliche in kleine Stücke geschnittene Apfel und 2 geschälte und in Stücke geschnittene Kiwis dazugeben.
4. Kurz andünsten, mit Apfelwein und der Hälfte des Calvados ablöschen. Zucker dazugeben und etwas einkochen lassen, den Fond dazugeben und etwa 5 Minuten kochen lassen.
5. Sauce pürieren und durchs Sieb streichen. Rahm begeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Calvados abschmecken. Nochmals kurz aufkochen lassen und über das Fleisch giessen.
6. Die warmen Apfelscheiben und die restlichen geschälten und in Scheiben geschnittenen Kiwis als Garnitur verwenden.

## Delice de Pomme



### INFOS

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

vegetarisch

### Zutaten:

4 Metallringe von ca. 9 cm Durchmesser und ca. 5 cm Höhe oder Gratinförmchen  
Backpapier fürs Blech  
Butter für die Ringformen

100 g Gewürzgetzli, z.B. Spekulatius zerkrümelt  
40g Butter flüssig

75g Zucker

1 EL Wasser

1dl Wasser heiss

4 Äpfel, z.B. Golden Delicious, geschält, gerüstet, in Spalten geschnitten

### Garnitur:

1,5 dl Rahm, steif geschlagen

2 EL Puderzucker

1 EL Calvados, nach Belieben

1 EL Pistazien, gehackt

### Zubereitung:

1. Metallringe bebuttern und auf das mit Backpapier belegte Blech legen oder Förmchen bebuttern und auf das Blech stellen. Getzlikrümel und Butter mischen, in den Ringen verteilen und mit einem Löffelrücken gut andrücken. Bei den Förmchen erst nach den Äpfeln draufgeben.
2. Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne karamellisieren. Mit dem Wasser ablöschen, aufkochen. Äpfel beifügen, knapp weich kochen.
3. Apfelspalten ohne Flüssigkeit in die Ringe auf die Getzlikrümel schichten oder bei den Förmchen erst die Äpfel einschichten, dann mit den Getzlikrümeln bestreuen. Mit Alufolie zugedeckt in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen, herausnehmen, abkühlen oder auskühlen lassen.
4. Garnitur: Rahm, Puderzucker und Calvados mischen.
5. Delice de Pomme-Ringe vorsichtig auf eine Bratschaufel heben, auf Teller gleiten lassen. Ringe entfernen, oder aus den Förmchen direkt auf Teller stürzen, garnieren.

### Tipps

- Nach Belieben Delice de Pomme vor dem Servieren kurz erwärmen, dann auf Teller geben und garnieren.
- Nach Belieben mit Vanilleglace oder Apfelsorbet servieren.