

Kochen vom 15.9.2025

Organisatoren: Alex und Marcel

Standort: Blattnerhalta



Menu:

Apéro

Soleil's Salmon Crossovers

Schaschlikspiesse vom Grill mit Grillkartoffeln und Zwiebelsalat

Linzertorte

Soleil's Salmon Crossovers

Frische Lachsfilet, ohne Haut ca. 60g/pers. gehackt
ca. 200g oder 12 Scheiben Prosciutto (am besten San Daniele)
Bund Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
4 kleine Gurken fein gehackt
frischem Dill fein gehackt (menge nach Geschmack)
Worcester Sauce (Teelöffel)
Saft von eine halbe Zitrone
Esslöffel Öl
Pfeffer
1/2 frische Chilli (rot) fein gehackt (nach
gewünschter Schärfe)

Vor- und Zubereiten



0 h 20 min



0 h 02 min

- Lachs, Zwiebeln, Gurken, Dill, Worcester Sauce, Zitronensaft, Öl und Pfeffer in einer Schüssel gut zusammen mixen. Immer wieder testen um die optimale Mengen Dill und Chili zu bestimmen.
- Prosciutto-Scheiben vorsichtig auf ein Brett o.ä. legen. Wichtig, dass sich die Scheiben nicht zerreißen - vorsichtig aus der Packung nehmen.
- Zwei bis drei Esslöffel vom Lachs-mix in der Mitte der Prosciutto-Scheiben legen und dann mit Vorsicht die Prosciutto-Scheiben die Reihe nach das "Päckli" verschliessen.
- Eine Pfanne mit wenig Öl erhitzen und die zubereitete "Päckli" nur kurz, ca. 30-60 Sekunden pro Seite anbraten.
- Servieren mit Ciabatta oder Kartoffelsalat und etwas Balsamico-creme

Russisches Schaschlik für 4 Spiesse

1,5 kg Schweinenacken (Hals)
500 g Zwiebeln (in Ringe geschnitten)
500 g Tomaten (aus der Dose)
1 Bund Thymian
1 Bund Basilikum
15 g Paprikapulver
3 g Cayennepfeffer
4 Lorbeerblätter
100 ml Mineralwasser
2 EL Essigessenz
15 g Salz
2 TL Pfeffer

Vor- und Zubereiten



0 h 20 min



0 h 15-20 min

Marinade für das Fleisch

- Das Fleisch in etwa drei Zentimeter dicke Würfel schneiden.
- Die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Lorbeer- und Basilikumblätter hacken und die Thymianblätter von den Stängeln abstreifen.
- Die Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und die Fleischwürfel zugeben, durchkneten und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 24 Stunden marinieren.

Zubereitung auf dem Grill

- Den Grill auf mittlere Temperatur vorheizen.
- Das Fleisch aus der Marinade nehmen und dicht auf Schaschlik Spiesse stecken und unter häufigem Wenden direkt grillen. Dies dauert etwa 15-20 Minuten. Wer nicht grillen will packt seine Fleischstücke nicht auf Schaschlikspiesse sondern in die Grillpfanne.

Grillkartoffeln

8 grosse festkochende Kartoffeln à ca. 100 g
5 EL Olivenöl
2 TL Fleur de sel

Vor- und Zubereiten



0 h 20 min



0 h 40 min

- Kartoffeln im Abstand von ca. 2 mm über die ganze Länge der Knolle senkrecht ein-, jedoch nicht ganz durchschneiden.
- Mit Öl und Fleur de sel mischen und über die Kartoffeln träufeln.
- Kartoffeln bei indirekter mittlerer Hitze ca. 40 Minuten grillieren.

Zwiebelsalat

400 g rote Zwiebeln
2 Bund Kerbel (alt. Petersilie)
6 EL Zitronensaft
10 EL Olivenöl
2 TL Zucker
Prise Salz (zum Abschmecken)
Prise Pfeffer (zum Abschmecken)

Vor- und Zubereiten



0 h 15 min



0 h 05 min

- Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
- Für alle, die den Zwiebelsalat besonders mild geniessen möchten: Die Zwiebeln in eine Schale geben und mit Milch aufgiessen um die Schärfe zu entziehen. Nach 15 Minuten in einem Sieb abgiessen und unter fliessendem Wasser die Milchreste rauswaschen.
- Die Zwiebeln wieder in eine Schüssel geben und fein gehackten Kerbel (alt. Petersilie), Zitronensaft, Zucker und Olivenöl dazugeben.
- Alles schön vermengen und mit Salz und Pfeffer kurz vor dem Servieren abschmecken.

Linzertorte

Springform 24 cm Ø
Backpapier für den Formenboden

200 g Mehl
250 g gemahlene Mandeln
120 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Butter, kalt
1 Ei
Butter und Mehl für die Form
350 g Himbeer- oder Johannisbeerkonfitüre
Mehl zum Formen

Vor- und Zubereiten



0 h 30 min



0 h 50 min

- Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren. Ei begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min.iterrühren, bis die Masse heller ist.
- Mehl, Nüsse, Lebkuchengewürz und Kardamompulver mischen, begeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, ca. 30 Min. kühl stellen.
- Teig dritteln, 1/3 davon zwischen zwei Backpapieren in der Grösse des Formenbodens auswallen, auf den Formenboden ziehen, oberes Backpapier entfernen, Formenrand schliessen. 1/3 Teig zu einer Rolle formen, an den Rand des Teigbodens legen, leicht andrücken, als Rand ca. 3 cm hochdrücken, mit einer Gabel leicht an den Formenrand drücken, Boden einstechen. Konfitüre auf dem Boden verteilen. Restlichen Teig zwischen zwei Backpapieren ca. 4 mm dick auswallen, Sterne ausstechen, einige direkt auf der Torte verteilen, restliche Sterne mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen. Torte und Sterne ca. 30 Min. kühl stellen.
- Ofen auf 180 Grad vorheizen. Backen: Torte ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.
- Backen: Sterne ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Sterne mit Puderzucker bestäuben, Torte damit verzieren.