



Wintergenuss der anderen Art

Abendmenü Gourmet 12

Montag, 23. Januar 2023

Ich wünsche Euch ein gutes Gelingen beim Kochen

**Zutaten:**

(für zwei Springformen von 26 cm)

1 kg Zwiebeln

2 Ei Butter

8 Eier

3.5 dl Milch

250 gr Mehl

400 gr Bergkäse (gewürfelt oder gerieben)

300 gr Schinkenwürfel (kann auch Räucherschinken oder Speck sein)

Zubereitung:

Ca. 10 Min. Vorbereitung und 35 Min. Backen

Zwiebeln schälen und klein hacken/schneiden. In etwas Butter anschwitzen und am Schluss den Schinken begeben.

Ofen auf 180 Grad (Umluft mit Unterhitze) vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier bespannen, den Rand leicht fetten und mit Mehl bestäuben. Eier gut verquirlen und Milch dazugeben.

Mehl zur Eiermasse geben und unterrühren. Dann den Käse, sowie die Zwiebel-Schinken-Masse dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken (nach Gusto kann auch Kümmel dazugegeben werden).

Teig in Springform füllen und im Ofen ca. 35 bis 40 Min. backen. Lauwarm servieren.

Hauptgang: Fried Chicken mit Coleslaw



Zutaten:

(Für 8 Personen)

1.6 kg Poulet-Oberschenkel ohne Knochen (auch ganze Schenkel ohne Knochen)
1 lt Buttermilch
1 TI Salz wenig Pfeffer
500 gr Panko-Mehl zum Panieren
8 Ei Mehl
6 Eier

Zubereitung

Pouletstücke in eine Schüssel geben. Buttermilch dazu giessen, zugedeckt im Kühlschrank mind. 1 Std. marinieren (noch besser über Nacht).

Ofen auf 60 Grad vorheizen

Panierstrasse vorbereiten: Mehl / Eier / Panko

Pouletstücke aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, würzen. Stücke dann im Mehl, Eier und Panko panieren. Panade gut andrücken.

Im heissen Oel (zirka 175 Grad) auf beiden Seiten goldgelb ausbacken und warm stellen.

Beilage: Coleslaw Salat



1 EL	scharfer Senf
3 EL	Weissweinessig
1 EL	flüssiger Honig
150 g	griechisches Joghurt nature
1	Zwiebel, fein gehackt
0.75 TL	Salz
wenig	Pfeffer
500 g	Weisskabis, in Vierteln, fein gehobelt
200 g	Rüebli, in feinen Streifen

Zubereitung:

Senf und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Kabis und Rüebli begeben, mischen.

Dessert: Feigendessert mit Spekulatius



Zutaten:

500 gr Feigen (Feigenmus)
4 Feigen (Dekoration)
500 gr Mascarpone
20 gr Zucker
4 El Honig
300 gr Joghurt (griechisch / stichfest)
350 gr Spekulatius

Zubereitung:

Feigenmus und Honig mischen

Mascarpone mit Zucker und Joghurt zu einer glatten Masse rühren

Spekulatius in einer Gefriertüte füllen und mittels Teigroller zerbröseln.

Dann das Feigenmus, Creme sowie Brösel schichtweise in Gläser füllen, kühl stellen. Vor dem Servieren Feigen in Scheiben schneiden und dekorieren.