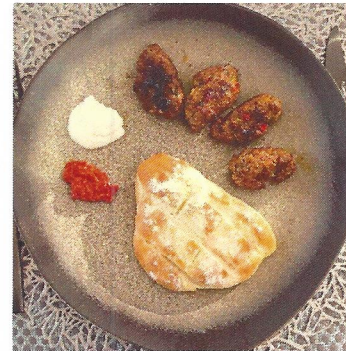


Kochabend vom 16. September 2024

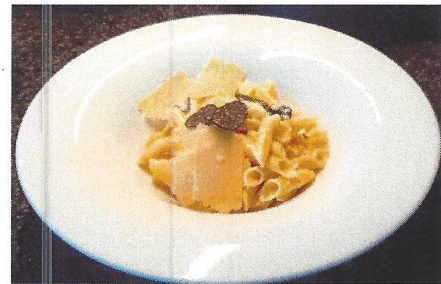
Kroatien



Lepinje



Cevapcici



Fuzi mit Trüffel

Cupavici mit

Bananen-

Stracciatella-Glace



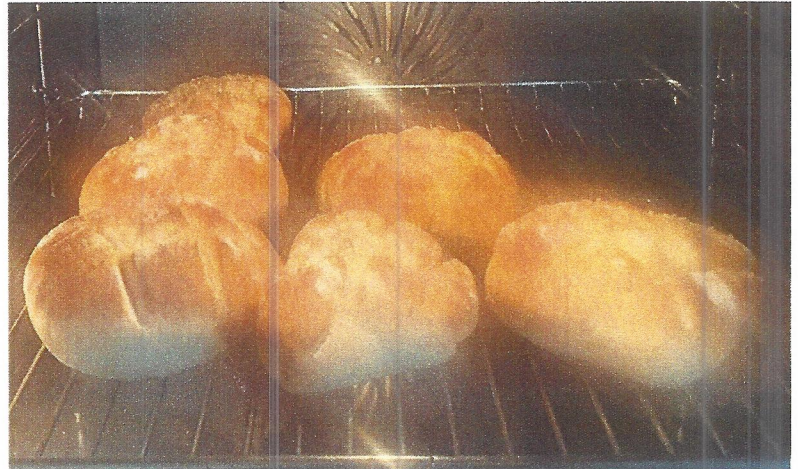
Thomas Good & Christoph Gut

Lepinje

Zubereitung für 4 Personen:

Zutaten

400 g	Mehl
1 TL	Salz
50 ml	Olivenöl
7 g	Trockenhefe
250 ml	Wasser
1 TL	Sesam (geröstet)



Und so wird's gemacht:

1. Zunächst werden alle Zutaten in eine Rührschüssel gegeben und zu einem glatten Teig verknetet. Dieser Teig muss jetzt rund 60 Minuten an einem warmen Ort gehen. In dieser Zeit sollte er sein Volumen in etwa verdoppeln. Dann wird der Teig in sechs gleich große Stücke zerteilt und zu Fladen geformt.
2. Die Fladen werden auf ein Backblech gelegt, mit einem Messer kreuzweise eingeritzt und mit etwas Sesam und etwas Mehl bestreut. Sie müssen jetzt nochmal 30 Minuten gehen, bevor sie gebacken werden. Gezeit wird der Grill oder Backofen auf **300°C** vorgeheizt. Die hohe Hitze wird förmlich in die Fladen geschossen damit diese dann aufgehen wie Ballons. Dadurch werden sie später besonders fluffig.
3. Bereits nach ca. 8 Minuten sind die Lepinje fertig gebacken und können aus dem Ofen geholt werden. Die Brote regelmäßig im Blick behalten.
Da das Fladenbrot keine knusprige Kruste bekommen soll, werden die noch warmen Lepinje nun mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt.

Cevapcici

Zubereitung für 4 Personen

Zutaten

1	Bio-Zitrone
150 g	griechischer Joghurt
100 g	Mayonnaise
0.5 TL	Salz
wenig	Pfeffer
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	roter Peperoncino
0.5 Bund	Rosmarin
0.5 Bund	Pfefferminze
600 g	Hackfleisch (Lamm)
1 TL	Edelsüss-Paprika
1.25 TL	Salz
	Öl zum Braten



Und so wird's gemacht:

1. Von der Zitrone die Schale abreiben, 1 TL Saft auspressen, beides mit Joghurt und Mayonnaise mischen, würzen. Sauce zugedeckt kühl stellen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken, in eine Schüssel geben. Peperoncino entkernen, in feine Streifen schneiden, Rosmarin und Pfefferminze fein schneiden, begeben. Fleisch mit dem Paprika und dem Salz begeben, mischen. Von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbindet. Masse mit nassen Händen zu 12 Rollen formen.
3. Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Rollen rundum ca. 15 Min. braten. Cevapcici mit der Joghurtsauce servieren.

Fuzi mit Trüffel

Zubereitung für 4 Personen

Zutaten

500 g	Fuzi-Nudeln
100 g	Trüffelöl
50 g	Butter
250 ml	Schlagrahm
2	Ei
100 g	Parmesan
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

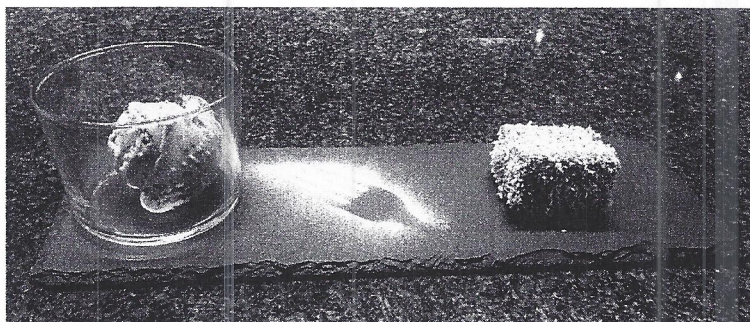


Und so wird's gemacht:

1. In einem Topf reichlich Wasser mit Salz und einem guten Schuss Olivenöl zum Kochen bringen.
2. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Trüffelöl leicht erhitzen.
3. Schlagrahm und Ei hinzugeben und so lange rühren, bis die Sauce bindet. Den Käse einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Fertig gegarte Nudeln mit einem Siebschöpfer direkt vom heißen Wasser in die Pfanne mit der Sauce geben und darin schwenken.
5. Die Nudeln anrichten und mit Parmesan und dünnen Trüffel Scheiben servieren

Cupavci (Schoko- Kokos- Würfel) Zubereitung für 30 Stücke (Blech 20x30cm)

Zubereiten	30min
Backen	30min
Ruhezeit	1h30min
Auf dem Tisch	2h30min



Zutaten

Teig:

75 g	Butter, weich
100 g	Zucker
½ Pck	Vanillezucker
3	Eigelb
1 dl	Milch
3	Eiweiss
1 Prise	Salz
210 g	Mehl
½ Pck	Backpulver

Glasur:

1,6dl	Rahm
75 g	Zucker
125 g	Butter, in Stücken
100 g	dunkle Schokolade
100-150 g	Kokosraspeln

Und so wird's gemacht:

1. Ofen auf 160°C Umluft vorheizen (180°C Ober-/Unterhitze).
2. Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Vanillezucker beifügen,iterrühren, bis die Masse hell ist. Eigelb nacheinander gut darunter rühren. Milch kurz darunter rühren. Eiweiss mit Salz steif schlagen, auf die Buttermasse geben. Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und alles sorgfältig mit dem Gummischaber zu einem Teig mischen. Teig auf vorbereiteten Blech glattstreichen.
3. Backen: 30-35 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens.
4. Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen. In ca. 4 x 4 cm grosse Würfel schneiden.
5. Glasur: Rahm und Zucker aufkochen. Butter und Schokolade beifügen, unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen lassen und glattrühren. Kuchenwürfel zuerst in der Glasur, dann in den Kokosraspeln wenden, auf Backpapier legen, kühl stellen und fest werden lassen.

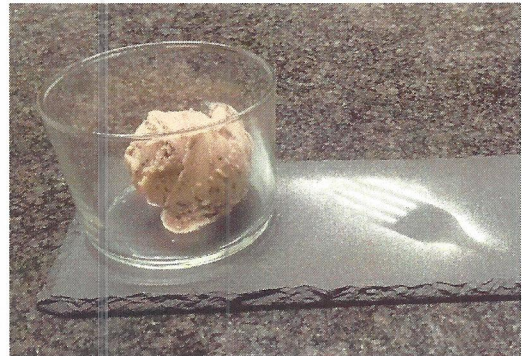
Die Würfel lassen sich zugedeckt und kühl 3-4 Tage aufbewahren.

Bananen – Stracciatella – Glace

Zubereitung für 4 Personen (ergibt ca 1 Liter)

Zutaten

- 5 reife Bananen (ca.500g)
- 1 Vanillestängel
- 60 g dunkle Schokolade (70% Kakao)
- 1.5dl Halbrahm



Und so wird's gemacht:

1. Bananen schälen, in einen Gefrierbeutel geben und ca 4 Std gefrieren.
2. Bananen ca. 5.Minuten antauen. In Stücke schneiden und in ein Mixglas geben.
3. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen und mit dem Rahm zusammen in den Mixer geben. Pürieren.
4. Schokolade fein hacken, darunter rühren (nicht mehr mixen!)
5. Glace mit den Cupavci (Schokowürfel) anrichten.

Zubereitung mit einer Glacemaschine:

Bananen in Stücke schneiden, Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, zusammen mit dem Rahm pürieren. Schokolade fein hacken, daruntermischen. Masse nach Anleitung gefrieren.