



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002



## Spaghetti mit Pfifferlingen

### **Zutaten für 8 Personen**

- 120 g Schalotten
- 180 g durchzogenen Speck
- 500 - 600 g Pfifferlinge
- 1 Bund Peterli
- 100 g Parmesan
- Olivenöl
- Pfeffer, Salz
- Zitronenschale fein abgerieben
- 8 Eigelb, Kl. M
- 6 EL Schlagrahm
- 400g Spaghetti
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

- Schalotten fein würfeln. Speck in feine Streifen oder Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen und wenn notwendig halbieren. Peterli fein hacken. Parmesan fein reiben. Eigelb mit Schlagrahm und der Hälfte vom Parmesan verquirlen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
- Spaghetti bissfest garen. Speck in einer breiten Bratpfanne knusprig braten rausnehmen und abtropfen lassen. Pfanne auswischen und, Oel hineingeben und Pfifferlinge bei starker Hitze unter schwenken 5 Minuten braten. Kurz vor Schluss Schalotten beigen und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vorspeise 16. November 2018

chili, garlic in the pot - freak n'hot



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002

- Spaghetti abgiessen und abtropfen. Dabei ca.200ml Spaghetti-Wasser auffangen. Spaghetti zurück in den Topf geben. Pfifferlinge, Speck, Eiersahne und die Hälfte Peterli zugeben und gut mischen.  
Bei geringer Hitze unter Rühren behutsam erwärmen (darf nicht kochen!) bis die Eiersahne cremig wird und ganz leicht zu Stocken beginnt. (eventuell das restliche Nudelwasser zugeben). Spaghetti auf Teller anrichten, mit Pfeffer und, Zitronenschale, restlichem Peterli und restlichem Parmesan bestreuen. Sofort servieren.

En guete

Vorspeise 16. November 2018

chili, garlic in the pot - freak n'hot



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002



## Fischfilets auf Lauch mit Oliven-Basilikum-Butter

### **Zutaten für 8 Personen**

- 10 grüne Oliven
- 3 Esslöffel Pinienkerne
- 1 Bund Basilikum
- 100g weiche, gesalzene Butter
- 8 Lauchstangen, mittelgross
- Butter, Salz, Pfeffer
- 8 Stk. Kabeljaufilets à ca. 200g (oder Seewolffilets)
- Zitronensaft
- ½ l Vollrahm

### **Zubereitung**

- die Oliven wenn nötig entsteinen und mittelfein hacken. Pinienkerne und Basilikum ebenfalls hacken.
- die gesalzene Butter mit einer Kelle kräftig durchrühren bis sie cremig ist. Oliven, Pinienkerne, Basilikum beifügen und mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken und gut mischen.
- die Lauchstangen rüsten und in feine Ringe schneiden.
- Butter in der Pfanne erhitzen. Lauch hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Einige male wenden und im eigenen Saft ca. 5 Minuten dünsten. Mit eine wenig Rahm verfeinern.

Hauptgang 16. November 2018

chili, garlic in the pot – freak n'hot



chochclub griifesees-NÄNIKE , est. 2002

- gleichzeitig Fischfilets in Portionenstücke schneiden. Beidseitig mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz sowie Pfeffer würzen
- in einer Bratpfanne Butter erhitzen und den Fisch bei mittlerer Hitze beidseitig insgesamt 3-4 Minuten braten.
- das Lauchgemüse wenn nötig nachwürzen und auf Teller anrichten. Fisch darauf geben. Oliven-Basilikum-Butter aufschäumen lassen. Über den Fisch träufeln und sofort servieren.

En guete

Hauptgang 16. November 2018

chili, garlic in the pot - freak n'hot



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002



## Raffaello-Creme mit Himbeeren

### **Zutaten für 8 Personen**

- 500g Mager-Quark
- 2,5dl Schlagrahm
- 2 Beutel Vanillezucker
- 400g Himbeeren
- 1 Packung Raffaello

### **Zubereitung**

- Raffaello in einer Schüssel zerstampfen
- den Quark mit Zucker und Vanillezucker dazugeben und alles verführen.
- den Rahm steif schlagen und dann unter den Raffaello-Quark mischen.
- die gefrorenen Himbeeren in ein Glas geben, mit Raffaellomasse bedecken und abschliessend mit weiteren Himbeeren verzieren.
- im Kühlschrank kühl stellen

En guete

Dessert 16. November 2018

chili, garlic in the pot – freak n'hot