



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

# Lachs Toasties



Zutaten für Apéro 8 Personen:

8 Scheiben Vollkornbrot (Soja, Leinsamen)  
½ Zitrone  
2 grosse Tomaten  
frischgemalener schwarzer Pfeffer  
fruchtiges Olivenöl

1 reife Avocado  
8 Scheiben Räucherlachs  
Basilikumblätter  
Meersalz (Fleur de sel)  
Chiliflocken

Brotscheiben rösten, halbieren oder vierteln.

Avocado mit Zitronensaft zerdrücken, auf Brotscheiben verteilen. Lachscheiben auflegen.

Tomaten in feine Scheiben schneiden, darüber legen, mit schwarzem Pfeffer, Basilikum, Meersalz, Chiliflocken und Olivenöl würzen.

Mit einem kräftigen Weisswein servieren.



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

# Ricotta Gnocchi an Salbeibutter



Zutaten als Vorspeise 8 Personen:

750 g Ricotta  
3 Eier, leicht zerklopft  
½ - 1 TL Fleur de sel  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Salbeiblätter

60 g Parmesan, fein gerieben  
225 g Mehl, gesiebt  
16 Scheiben Pancetta  
80 g Butter

zum Servieren:

fein geriebener Parmesan

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Ricotta, Parmesan, Eier und Mehl gut vermengen, salzen und pfeffern. In acht Portionen teilen und in etwa 2 cm dicke Rollen formen. In ebenso lange Stücke schneiden.

Pfanne mit reichlich Salzwasser aufsetzen.

In einer Pfanne den Pancetta beidseitig ca. 2 Minuten goldig, knusprig braten.

Bratfett mit HH-Papier etwas aus der Pfanne tupfen.

Salbeiblätter in der gleichen Pfanne in der Butter ca. 1 Minute knusprig frittieren.

Gnocchi portionenweise im Salzwasser ziehen lassen bis sie aufsteigen (2-3 Minuten).

Auf Teller anrichten, mit Salbeibutter beträufeln, mit Pancetta und Salbeiblättern belegen und mit Käse und schwarzem Pfeffer bestreut sofort servieren.

Celebration 17.4.2015 - [www.freaknhot.ch](http://www.freaknhot.ch)

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

# Knusperhähnchen mit Mandel-Couscous



Zutaten als Hauptgang für 8 Personen:

1,5 l kräftige Hühnerbrühe  
8 grosse Thymianzweige  
500 g Instant-Couscous  
4 EL Gewürzsumach  
Öl zum Ausbacken  
4 EL Prezzomolo, grob gehackt  
8 halbe Kirschtomatenzweige  
8 weitere Thymianzweige

8 grosse Stücke Zitronenschale  
8 Hühnerbrust-Stücke (ev. Maispoularde)  
300 g Reismehl  
Meersalz  
140 g Mandelstifte  
Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten  
16 Knoblauchzehen ungeschält  
Olivenöl

zum Servieren:  
Zitronen  
Gewürzsumach

Harissa

Die halben Kirschtomatenzweige mit reichlich Olivenöl und Thymian und ungeschälten Knoblauchzehen bei 140°C im Backofen wenigstens 2 Stunden garen.

Brühe mit Zitronenschale und Thymian zum Kochen bringen. Die Hühnerbrüste 8 Minuten darin garen. Fleisch aus dem Sud nehmen und auf HH-Papier abtropfen lassen.

Zitronenschale und Thymian aus dem Sud nehmen. 7-8 dl in eine Schüssel abgiessen, Couscous dazugeben und zugedeckt ziehen lassen. (Packungsrezept noch konsultieren!)

Celebration 17.4.2015 - [www.freaknhot.ch](http://www.freaknhot.ch)

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



HOCHCLUB GRIEFESSEE-NÄNIKON, EST. 2002

Reismehl, Sumach, Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch grosszügig darin wenden. Überschüssige Mischung abklopfen.

In einer Pfanne ca. 1 cm hoch Öl erhitzen und das Fleisch darin 2-3 Minuten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen.

Mandeln Petersilie und Frühlingszwiebelringe unter den Couscous ziehen.

Fleisch und Couscous, halbem Tomatenzweig, Knoblauch und Thymianzweig auf Teller anrichten. Mit etwas Harissa und Sumach bestreuen und mit Zitronenstücken servieren.



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

# Passions-Pavlova mit Beeren



Zutaten für 8 Personen:

8 grosse Meringue (Emmentaler?)  
Zucker  
4 Passionsfrüchte

500 ml Schlagrahm  
500 g Beeren (Erdbeeren, Blaubeeren etc.)

Meringue grob zerbrechen.

Beeren rüsten, eventuell in Stücke schneiden.

Rahm leicht zuckern und steif schlagen.

Zerbrochene Meringue mit dem Rahm leicht vermischt in Gläser geben. Beeren darüber verteilen.

Passionsfrüchte halbieren. Die Pulpe von einer halben Frucht über die Beeren napieren.

Gleich servieren.

Celebration 17.4.2015 - [www.freaknhot.ch](http://www.freaknhot.ch)

**CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT**