



## **«Orient trifft Okzident»**

**Pikante orientalische Hackfleischkugeln mit  
Pfefferminze und Sesam**

**\*\*\***

**Gebratener Lachs mit Couscous,  
Spargeln und Tomaten**

**\*\*\***

**Grosi's Öpfelchüechli  
an feiner Vanillesauce**

**Weisswein: Assemblage, Domaine de Valmont, Morges**

**Rotwein: Cornalin, G. Kuonen, Salgesch**

Chochete vom 11. März 2022

Marc, Christian, Heinz, Stephan

# Pikante orientalische Hackfleischkugeln mit Pfefferminze und Sesam

## Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 350 g Rindshackfleisch
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 EL Akazienhonig
- 1-2 EL Harissa (Pfefferschoten-Paste)
- 1-2 TL orientalische Gewürzmischung (bestehend aus Kreuzkümmel, Zwiebeln, Knoblauch, Cayennepfeffer, Ingwer, Koriander, Schwarzkümmel, Muskat, Piment)
- ½ Bund Pfefferminze
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Sesamsamen
- 2 EL Olivenöl
- Naturjoghurt
- Pita Brot



## Zubereitung

Zwiebel fein hacken und mit dem Hackfleisch mischen. Tomatenpüree, Akazienhonig, Harissa und Gewürzmischung dazugeben. Pfefferminze fein hacken und zur Masse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken (dazu etwas Masse in wenig Öl anbraten und degustieren. Sofern nötig, nachwürzen).

Aus der Masse baumnussgrosse Kugeln formen. Mit Sesam bestreuen. Sesam andrücken. Im Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum knusprig durchbraten.

Pita Brot mit etwas Wasser befeuchten und für 2-3 min im vorgeheizten Backofen (250 °) wärmen.

# Gebratener Lachs mit Couscous, Spargeln und Tomaten

5 EL Tomatenmark  
Salz  
200 g Couscous  
600 g Grüner Spargel  
200 g Datteltomaten  
40 g getrocknete Tomaten  
1 EL Honig  
1 EL mittelscharfer Senf  
6 EL Aceto Balsamico Bianco  
frisch gemahlener Pfeffer  
300 g Lachsfilet  
2 EL Zitronensaft  
Olivenöl  
Pinienkerne



- 1) Tomatenmark mit 400 ml kochendem Wasser und etwas Salz verrühren, den Couscous in einer Schüssel damit übergießen und 5-10 min quellen lassen. Im Backofen warm halten.
- 2) Die Spargeln waschen und das untere Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Die Spargeln in schräge Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit den frischen Tomaten mischen.
- 3) 5 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spargeln darin bei mittlerer Hitze ca. 3 min unter Rühren braten. Für das Dressing Honig, Senf und Balsamico verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing und die Tomaten unter den Spargel mischen.
- 4) Das Lachsfilet kalt abwaschen, trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs bei mittlerer bis starker Hitze 3-4 min von allen Seiten kross braten.
- 5) Zum Anrichten optional mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.

# Grosi's Öpfelchüechli an feiner Vanillesauce

## Vanillesauce (ca. 5 dl)

<b>1</b>	<b>Vanilleschote</b>
<b>4 dl</b>	<b>Milch</b>
<b>2</b>	<b>Eigelb</b>
<b>1 TL</b>	<b>Maisstärke</b>
<b>60 g</b>	<b>Zucker</b>

- 1) Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen.
- 2) Beides mit der Milch verrühren und aufkochen.
- 3) Eigelb, Maisstärke und Zucker verrühren.
- 4) Kochende Milch unter Rühren dazu giessen.
- 5) Alles zurück in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen.
- 6) Sauce sofort zudecken, damit sich an der Oberfläche keine Haut bilden kann.

## Öpfelchüechli

<b>500 g</b>	<b>Mehl</b>
<b>5 dl</b>	<b>Bier</b>
<b>50 g</b>	<b>Zucker</b>
<b>10 g</b>	<b>Salz</b>
<b>3 EL</b>	<b>Sonnenblumenöl</b>
<b>3</b>	<b>Eiweiss -&gt; steif schlagen</b>
<b>4</b>	<b>Äpfel (Boskop oder Jazz) -&gt; ca. 0.5 - 1 cm dicke Apfelringe</b>
	<b>Zimtzucker (-&gt; 1 Teil Zimt, 5 Teile Zucker)</b>



- 1) Mehl, Bier Zucker, Öl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Am Schluss das steif geschlagene Eiweiss darunter ziehen.
- 2) Die Apfelringe im Teig wenden und in 170 °C heissem Frittieröl ca. 4 min frittieren.
- 3) Nach dem Frittieren gut abtropfen, in Zimtzucker wenden und mit Vanillesauce servieren.

*En Guete!*