



Einladung zur Generalversammlung der Aargauer Hobbyköche am Freitag 31. März 2017

Lieber Kollege

Gerne laden wir Dich ein zur Generalversammlung der Aargauer Hobbyköche vom 31. März 2017 in der Kochburg in Lenzburg.

- Ort:** Kochburg Lenzburg, Aarauerstrasse 53, 5600 Lenzburg
www.kochburg.ch
- Apéro:** 18.30 Uhr
anschliessend gemeinsames Kochen
- Abendessen:** 20.30 Uhr
- GV:** 21.00 Uhr
- Anmeldung:** Damit wir den Abend planen können, bitten wir um Anmeldung bis am **13. März 2017** an Markus Studer (markus.studer-sckm@bluewin.ch)
- Kosten:** Wie bisher kostet das Menu Fr. 30.-- / Getränke separat

Miteinander kreativ sein, miteinander etwas feines Kochen – das macht unser gemeinsames Hobby aus. An der diesjährigen GV möchten wir den Fokus etwas weniger auf die formalen Punkte einer GV und etwas mehr hin zu unserem gemeinsamen Hobby legen. Deshalb werden wir in diesem Jahr erstmals gemeinsam Kochen, anstatt uns wie in früheren Jahren bekochen zu lassen. Andreas hat uns ein feines Menu zusammengestellt – weitere Details findest Du auf der folgenden Seite.

Wir haben wie im vergangenen Jahr den Ablauf der GV etwas umgestellt. Um nicht mit leerem Magen in den Abend zu starten, kredenzen wir einen vom Vorstand vorbereiteten Apéro. Anschliessend kochen wir zusammen unser Abendessen und gehen erst im zweiten Teil zur eigentlichen GV über. Zentrales Thema an diesem Abend wird unser Verein sein... die Entwicklung des Kurswesens, wie wir es am Treffen der Chuchipräsidenten besprochen haben. Das Anmeldeformular und sowie die Traktandenliste hierfür findest Du diesem Schreiben beigelegt.

Im Anschluss an die GV bietet sich bei Dessert und Kaffee die Gelegenheit für angeregte Diskussionen und einen gemütlichen Ausklang des Abends.

Wir freuen uns sehr auf Euer zahlreiches Erscheinen.

Mit herzlichen Grüssen
von Topf zu Topf

Vorstand der Aargauer Hobbyköche

Menu GV der Aargauer Hobbyköche 2017

Apfel-Fenchelsalat



Fenchel waschen und quer zur Faser in feine Streifen schneiden oder hobeln. Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Sofort in etwas Zitronenwasser legen, damit die Scheiben nicht schwarz anlaufen. Aus Olivenöl, Zitronen- oder Limettensaft, Salz und Zucker eine Sauce zubereiten. Fenchel und Apfel in der Sauce gute 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Pouletfilets (das sind die kleinen Lappen entlang der Pouletbrüste) in einer Grillpfanne braten, mit Salt und Pfeffer würzen. Salatblätter waschen und gut abtropfen, Chili waschen und in Rädchen schneiden. Salatblätter auf Teller verteilen, Apfel-Fenchelsalat darauf verteilen. Poulet schräg aufschneiden und über den Salat legen, mit Chili garnieren.

Zutaten

3 El Limettensaft, 3 El Olivenöl, 2 St Fenchelknolle, 1 St Chilischote
1 St säuerlicher Apfel (1 grosser oder 2 kleine), Salz, Zucker

Garnitur

8 St Poulet-Filetstreifen, Blattsalat, Pfeffer, Salz

Kalbsrouladen römische Art an MarsalasaUCE



Kalbsschnitzel mit einem breiten Messer oder Fleischklopfer vorsichtig klopfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Gewaschene Salbeiblätter, Schinken und Speck fein schneiden und auf den Schnitzeln verteilen. Diese der Länge nach aufrollen und Enden mit einem Zahnstocher befestigen. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Fleischröllchen darin bei starker Hitze rundum anbraten. Bratfett vorsichtig ausgiessen und mit Marsala und Kalbsfond aufgiessen. Die Pfanne mit einem Deckel verschliessen und die Rouladen bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten garen lassen. Rouladen herausnehmen und zugedeckt warmstellen. Bratenfond noch etwas einkochen und anschliessend mit kleinen Flocken kalter Butter die Sauce montieren, bis sie schön glänzend ist. Die Rouladen aufschneiden, anrichten und mit der Sauce überziehen.

Zutaten

50 g Bratspeck, 50 g Parmaschinken, 20 g Butter, 8 St Kalbsschnitzel
7 St Salbeiblätter (frisch), 4 El Kalbsfond, 4 El Marsala, 2 El Olivenöl,
Pfeffer, Salz

Apfeltarte mit Mandelcreme



Die Maisstärke mit dem Rum anrühren und mit den restlichen Zutaten der Mandelcreme vermengen resp. verkneten. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In eine Schale mit Wasser und etwas Zitronensaft geben, um das Bräunen zu verhindern. Die Äpfel jedoch nicht zu lange im Wasser lassen, da sie sonst auslaugen. Vom Blätterteig runde Scheiben von ca. 12 cm Durchmesser ausstechen und auf eine Backtrennfolie legen (ACHTUNG: Butterblätterteig ist wärmeempfindlich, also möglichst kalt verarbeiten). Die Teigblätter am Rand mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Mandelmasse darauf verteilen, ca. 1 cm am Rand freilassen. 8-9 Apfelscheiben pro Teigscheibe rosettenförmig auflegen und etwas andrücken. Konfitüre mit Rum und Zucker verrühren (sollte die Konfitüre zu fest sein, etwas erwärmen) und die Apfelrosette damit bestreichen. Im auf 190 Grad C (Umluft 170) heissen Backofen während ca. 12 Minuten goldgelb backen, Backofentüre leicht öffnen und nochmals 8-10 Minuten nachbacken. Während des Backens 2-3 mal mit flüssiger Butter bestreichen. Rand der noch lauwarmen Tarte mit Puderzucker bestäuben.

Mandelcreme

80 g Mandeln, 40 g Zucker, 1 St Ei, 160 g Marzipan, 40 g Butter, 5 cl Rum
1 El Maisstärke

Tarte

250 g Blätterteig, 4 St reife Apfel, 2 El Aprikosenkonfitüre, 50 g Butter (flüssig)
3 El Zucker, Puderzucker

Anfahrt Kochburg Lenzburg

Kochburg Lenzburg
Aarauerstrasse 53
5600 Lenzburg

