



Einladung zur Generalversammlung der Aargauer Hobbyköche am Freitag 16. März 2018

Lieber Kollege

Gerne laden wir Dich ein zur Generalversammlung der Aargauer Hobbyköche vom 16. März 2018 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 **26. Februar 2018** 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. Auch an der diesjährigen GV möchten wir den Fokus wieder weniger auf die formalen Punkte einer GV und mehr hin zu unserem gemeinsamen Hobby legen. Deshalb werden wir auch in diesem Jahr gemeinsam Kochen. Thomas 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, das Chuchipräsidenten und unsere Statuten. 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 2018

Pilz Risotto



Zubereitung: Butter und Schalotte in einer flachen Pfanne andünsten. Risottoreis beifügen und wähen 3 Minuten mit einem Holzlöffel umrühren. Hühnerbouillon beifügen und bei sanfter Hitze unter stetem Rühren während 10 Minuten kochen lassen. Den Reis aus der Pfanne nehmen und zum Auskühlen auf ein Blech streichen.

Sauce: Butter und Schalotte in einer Bratpfanne andünsten. Die Waldpilze beifügen und bei schwacher Hitze weich dünsten. Die Pilze mit Mehl bestäuben und umrühren. Den Madeira beifügen und einreduzieren lassen, dann die Bouillon dazugeben und fast einreduzieren lassen. Den Doppelrahm einrühren und zur Hälfte einkochen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen. Kurz vor dem Servieren den Reis in die Pfanne zurückgeben. Die Sauce beifügen und bei schwacher Hitze gut rührend während 6 bis 8 Minuten unter Zugabe der restlichen Bouillon kochen lassen. Die Totentrompeten unter den Reis mischen, anschliessend den Parmesan und je nach Wunsch den Doppelrahm beifügen. Zuletzt Champagner und Schnittlauch darunterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.

Geflügelbrüstchen mit Kräutern an Weissweinsauce und Lauchbeilage



Karotte, Lauch und Sellerie in Brunoise schneiden, total 100 g. Gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Basilikum, Kerbel und Thymian) in Blättchen zupfen bzw. kleinschneiden. Eine Tasse voll ist richtig. Schalotte und Knoblauch feinwürfeln. Gratinform grosszügig mit Butter auspinseln, mit Kräutern sowie der feingeschnittenen Schalotte und dem Knoblauch ausstreuen. Den Backofen auf 250° vorheizen. Die Brüstchen auf der Hautseite mit der Gewürzmischung würzen, mit der Hautseite nach oben auf das Kräuterbett legen, mit wenig flüssiger Butter beträufeln und die Form für ca. 6-8 Min. in die Mitte des heissen Backofens schieben. Die Brunoise in einer Sauteuse in der aufschäumenden Butter kurz anziehen. Mit Vermouth und Weisswein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren, mit Bouillon auffüllen und sirupartig einkochen lassen. Rahm zufügen, Sauteuse vom Herd ziehen und die Sauce vorsichtig mit Salz, einer Spur Curry, einem Hauch Cayenne, Koriander aus der Mühle und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen. Von den Brüstchen die Haut abziehen. Das Fleisch quer zur Brust in Scheiben schneiden, auf grosse Teller legen, die Kräuter über das Fleisch verteilen und alles mit der heissen Sauce umgessen.

Orangensuppe mit Pistazien und Pinienkernen - Kombiniert mit selbstgemachten kandierten Orangenjulienne



Orangen über Sieb filetieren, die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Zucker in einer Sauteuse bei – mittlerer Hitze – goldbraun caramelisieren, mit dem aufgefangenen Orangensaft (0.75 dl) ablöschen und so lange kochen lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Grand-Marnier zufügen. Die Sauce in tiefe heisse Teller verteilen und die Orangenfilets in der Sauce durchziehen lassen. Pistazien und Pinienkerne in einer trockenen beschichteten Pfanne rösten und über die Orangen verteilen. Kandierte Orangenjulienne über die Suppe verteilen.

Mit Sparschäler die Haut abschälen (Achtung: wenn möglich ohne weisse Haut). Die Orangenschalen in feinste Julienne schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren (allfällige Chemie wird so eliminiert). Zucker und Wasser in einer Sauteuse aufkochen lassen, die Orangenstreifen zufügen und auf kleinstem Feuer während ca. 2 Stunden leise, sehr leise köcheln lassen, so dass die Reduktion nicht zu schnell vor sich geht, damit der Zucker nicht caramelisiert. Anschliessend die Julienne im Sirup auskühlen lassen und in ein gut verschliessbares Glas füllen.

Anfahrt Kochburg Lenzburg

Kochburg Lenzburg
Aarauerstrasse 53
5600 Lenzburg

