

TEIL 9

DIE „HOSCHEMER KÜCH“

vorgestellt von
„Maître“ Dick Melters



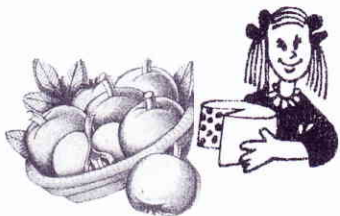
Omelett grün-gold

Zutaten:

6 Eier
250 ml Milch
3 gehackte Frühlingszwiebeln
1 EL Petersilie
300 g frischer Spinat
2 Scheiben Weißbrot
Salz, Butter

Und so wird's gemacht:

Eier und Milch verquirlen, mit Salz abschmecken. Spinat putzen, waschen, kochen und hacken. Alle Zutaten in die Ei-Milch-Mischung geben und verrühren. In einer großen Pfanne einen Teil der Butter erhitzen und das klein geschnittene Weißbrot bräunen. Raus nehmen, beiseite stellen. Restliche Butter in die Pfanne geben und die Masse bei mäßiger Hitze stocken lassen. Weißbrot dazu geben.



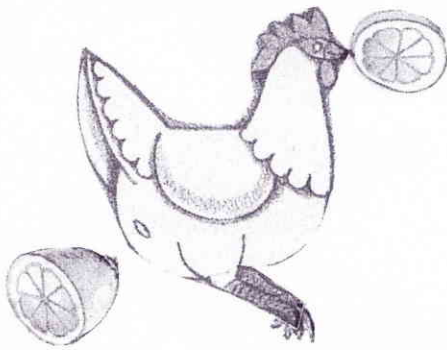
Hoschemer Käse-Abbel

Zutaten:

4 große Äpfel, z.B. Jonagold
2 Frühlingszwiebeln
100 g Walnüsse
150 g Gouda oder Pizzakäse
½ Bund Schnittlauch
1 Becher Schmand (200 g)
50 g Butter
Pfeffer, Salz

Und so wird's gemacht:

Die Äpfel halbieren, das Kerngehäuse großzügig heraus schneiden. In eine gebutterte Auflaufform geben. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Walnüsse zerhacken, ca 100 g Käse und den gehackten Schnittlauch mit dem Schmand mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Äpfel verteilen, den restlichen Käse drüber streuen. Bei 200°C (Umluft) ca. 10 Minuten überbacken.



Zitrone-Bibb

Zutaten:

- 1 Huhn oder Hahn, ca. 1,5 kg
- 3 ungespritzte Zitronen
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zweige frischen Rosmarin
- 2 rote Peperoni-Schoten
- Salz, weißer Pfeffer, Olivenöl

Und so wird's gemacht:

„Dat Bibb“ innen und außen waschen, trocken tupfen. 2 Zitronen pressen, Rest klein hacken. Die 3. Zitrone in Scheiben, den Knowi in Stifte schneiden. Rosmarin waschen und die Nadeln abzupfen. Die Haut des Huhns mit einem spitzen Messer einstechen und etwas Knowi und Rosmarin unter die Haut schieben. Peperoni fein hacken, mit Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Öl vermengen. Das „Bibb“ damit einreiben. Zerhackte Zitronenschale mit der Restwürze vermengen, halb in das Huhn geben, den Rest im Brattopf als „Bett“ formen. Das „Bibb“ draufsetzen und mit den Zitronenscheiben belegen. Bei ca. 200° ca. 1 Stunde braten. Zwischendurch wenden und mit dem Bratensaft begießen. Dann bei ca. 150°C ca. ½ Stunde lang fertig garen.

**Einen guten Appetit
wünscht Ihnen
Ihr
„Maitre“ Dick**



Rheinfisch im Kartoffel-Bett

Zutaten:

- 1 oder 2 große Rheinfische
(sind schon lange wieder genießbar)
- Saft einer Zitrone
- 500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
- 1 Pfefferschote
- 1 Bund Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- Olivenöl, weißer Pfeffer, Salz
- Ca. 2 EL geriebener Hartkäse

Und so wird's gemacht:

Die 3 s = schuppen, säuern, salzen. Kartoffeln schälen, waschen und auf einem Gurkenhobel oder mit der Brotmaschine in dünnen Scheiben schneiden. Pfefferschote von allen Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Petersilie und Knoblauch fein hacken und alles mit dem Öl vermengen. In eine feuerfeste Form etwas Öl gießen. Die dünnen Kartoffelscheiben mit dem Sud würzen und wie ein Bett in die Form legen. Die Fische innen und außen mit der Marinade bestreichen und auf das Kartoffelbett legen. Mit den restlichen Kartoffeln die Fische bedecken, mit Käse bestreuen. Die Fische und die Kartoffeln bei 180°C ½ Stunde in den Backofen schieben. Dann mit der Garflüssigkeit begießen und eine weitere ½ Stunden bei 150°C braten. Wenn die Kartoffeln gar sind, ist der Fisch auch fertig.