

Omelette mit Pilzen und Hühnchen

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

Gemischte Bruschetta
mit Tomate, Pilzen und Avocado

Hauptgang

Omelette
mit Pilzen und Hühnchen gefüllt

Dessert

Flambierter Apfelpfannkuchen

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

Gemischte Bruschetta mit Tomate, Pilzen und Avocado

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Butter | <input type="checkbox"/> 1 Knoblauchzehe |
| <input type="checkbox"/> 12 Scheiben Baguette | <input type="checkbox"/> 1 Schalotte
oder Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> Olivenöl | <input type="checkbox"/> 2 Tomaten |
| <input type="checkbox"/> Salz | <input type="checkbox"/> 150 g Pilze (frisch,
z.B. Shiitake-Pilze) |
| <input type="checkbox"/> Pfeffer | <input type="checkbox"/> 1 Avocado |
| <input type="checkbox"/> Basilikum (frisch) | <input type="checkbox"/> 1 Zitrone (unbehandelt) |
| <input type="checkbox"/> Rosmarin (frisch) | |
| <input type="checkbox"/> Blatt Petersilie (frisch) | |

Omelette mit Pilzen und Hühnchen gefüllt

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 400 g Hühnerbrust | <input type="checkbox"/> Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> Butter | <input type="checkbox"/> verschiedene Kräuter
(frisch, als Deko) |
| <input type="checkbox"/> 8 Eier | <input type="checkbox"/> 600 g gemischte Pilze,
z.B. Steinpilze (TK) |
| <input type="checkbox"/> 3 Scheiben Toastbrot | <input type="checkbox"/> 1 Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> Olivenöl | |
| <input type="checkbox"/> Salz | |

Flambierter Apfelpfannkuchen

- | | |
|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Butter | <input type="checkbox"/> Vanillezucker |
| <input type="checkbox"/> 0,2 l Milch | <input type="checkbox"/> 150 g Mehl |
| <input type="checkbox"/> 3 Eier | <input type="checkbox"/> 2 Äpfel |
| <input type="checkbox"/> 100 g Zucker | <input type="checkbox"/> 50 ml Calvados |

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise
- 1 Grillpfanne für die Baguettescheiben
 - 4 kleine Schüsseln
 - 1 Pfanne für die Pilze

- Für das Dessert
- 1 Schüssel für den Teig
 - 1 Pfanne für den Pfannkuchen

- Für den Hauptgang
- 1 Schüssel für die Eier
 - 1 Pfanne für die Croutons
 - 1 Pfanne für die Füllung
 - 1 Pfanne für das Omelette

- Des Weiteren benötigen Sie
- 1–2 Schneidebretter
 - scharfe Messer
 - 1 sauberes Küchentuch
 - 1 Zauberstab
 - Apfelausstecher
 - Schneebesen

Vorspeise

Gemischte Bruschetta mit Tomate, Pilzen und Avocado

Vorbereitung

Für die Bruschetta das Baguette in dünne Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne (wer keine besitzt nimmt eine normale Pfanne) auf den Herd stellen und heiß werden lassen. In eine kleine Schüssel etwas Olivenöl und frischen Rosmarin geben, die Scheiben darin eintauchen und von beiden Seiten knusprig anrösten.

Für den ersten Belag die Tomaten würfeln und in eine Schüssel geben. Eine kleine Schalotte schälen, in ganz feine Scheiben schneiden und zusammen mit etwas Olivenöl, frisch gehacktem Basilikum, etwas Salz und Pfeffer unter die Tomaten rühren und alles beiseite stellen.

Für den zweiten Belag die Pilze in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl ganz leicht anschwitzen. Zum Schluss eine Butterflocke und die gehackte Blattpetersilie dazugeben, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und ebenfalls beiseite stellen.

Für Belag Nummer drei die Avocado halbieren, entkernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen. Dieses in kleine Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und etwas klein gehacktem Knoblauch abschmecken, je einen Spritzer Zitronensaft und Olivenöl dazugeben und etwas marinieren lassen.

Vorspeise

Gemischte Bruschetta mit Tomate, Pilzen und Avocado

Zubereitung

Nun die gerösteten Brotscheiben hervornehmen und mit einer halbierten Knoblauchzehe bestreichen, sodass sie leicht mit Knoblauch parfümiert sind. Die Beläge noch einmal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Die Scheiben auf einer Servierplatte auslegen und mit den drei verschiedenen Belägen belegen.

Fertig ist die Vorspeise.

Notizen

Hauptgang

Omelette mit Pilzen und Hühnchen gefüllt

Vorbereitung

Für das Omelette zuerst die Pilze kurz abbrausen, putzen und etwas klein schneiden. Die Pilze zerkleinern.

Die Hähnchenbrust in lange, dünne Streifen oder Würfel schneiden.

Die Eier in eine Schüssel schlagen, salzen, mit dem Schneebesen oder dem Zauberstab kräftig aufschlagen und vorerst beiseite stellen. Wenn man das Ei etwas stehen lässt, bekommt es eine kräftige, leicht rötliche Färbung.

Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter zu Croûtons rösten.

Für die Füllung eine Pfanne mit Olivenöl aufstellen, heiß werden lassen und das Hühnchen darin anbraten, bis es ein wenig Farbe bekommt. Danach auf einen Teller geben und die Pilze in der gleichen Pfanne anbraten. Zu den Pilzen eine in Streifen geschnittene Zwiebel geben, anbraten, mit Salz, Pfeffer und einer Butterflocke abschmecken.

Zum Schluss das Hühnchen zurück in die Pfanne geben, vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Notizen

Hauptgang

Omelette mit Pilzen und Hühnchen gefüllt

Zubereitung

Eine Pfanne für das Omelette aufstellen, etwas Butter darin erhitzen und die verquirlten Eier hineingeben. Dabei die Pfanne nicht zu heiß werden lassen, sodass das Ei langsam stocken kann. Zwischendurch die Eier wie beim Rührei leicht umrühren, alles auf eine Hälfte der Pfanne schieben und in Form bringen.

Die Croûtons unter die Füllung mengen, diese in die Mitte des Omeletts geben und das Ei etwas darum formen. Wenn das Ei gestockt ist, das Omelett aus der Pfanne auf den Teller stürzen und mit frischen Kräutern garnieren.

Fertig ist der Hauptgang.

Notizen

Dessert

Flambierter Apfelfannkuchen

Vorbereitung

Zu Beginn den Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

Für den Pfannkuchenteig das Mehl und die Milch in eine Schüssel geben. Dieses mit dem Schneebesen glattrühren bis keine Klümpchen mehr drin sind. Die Eier, den Zucker und Vanillezucker hinzugeben und unter den Teig rühren.

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Eine beschichtete Pfanne mit Butter aufstellen und die Apfelringe kurz darin anschwitzen, sodass sie etwas Farbe bekommen. Den Teig über die Apfelringe gießen, kurz stocken lassen und im vorgeheizten Backofen ca. 15–20 Min. fertig backen.

Notizen

Dessert

Flambierter Apfelpfannkuchen

Zubereitung

Den Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen und einmal wenden, sodass die Apfelscheiben oben liegen. Den Pfannkuchen nun auf einen umgekehrten tiefen Teller legen und diesen auf einen größeren flachen Teller stellen.

Zum Schluss noch den Calvados erhitzen, anzünden und brennend über den Pfannkuchen gießen.

Fertig ist das Dessert.

Empfehlung: Zu dem Menü empfehlen wir einen trockenen Weißburgunder aus Baden.