

Gettnau im Mai 2016



Menu:

- Bouillon mit Eierstich
- Lauwarme Spargeln mit Balsamico und Honig
- Orecchiette an Sugo
- Hackbraten gefüllt mit Eiern und Ratatouille
- Erdbeertrifle

Bouillon mit Eierstich

Zutaten: 2 Eier, 1/8 l Milch, Salz, Muskat, Suppengrün

Zubereitung: Eier Milch und Muskat verquirlen, Eier und Milch in gefettete Tasse füllen, mit Alufolie gut verschliessen, in heisses Wasserbad stellen, bei schwacher Hitze ca. 30 Min. zugedeckt stocken lassen.

Eierstich in beliebige Formen schneiden, oder mit kleinem Löffel ovale Formen ausstechen. Mit heisser Bouillon servieren, mit Schnittlauch garnieren.

Lauwarme Spargeln mit Balsamico und Honig

Zubereitung: Spargeln in ca. 5 cm lange Stücke schneide, in heissem Fett ca. 20 Min. in Bratpfanne auf mittlerer Hitze dünsten.
Vor dem servieren mit Balsamico beträufeln, auf vorbereitetem Salatteller (Kopfsalat, Chery-Tomaten, etc.) anrichten, mit flüssigem Honig begiessen.

Orecchiette an Sugo

Zutaten: gehackte Tomaten, Tomatenpüree, Rotwein, fein gehackte Zwiebeln, Küchenkräuter, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Zwiebeln in Olivenöl dämpfen, mit Wein ablöschen, gehackte Tomaten und Püree, dazugeben, lange köcheln lassen, mit Küchenkräutern würzen

Orecchiette (Örchen, ist eine Spezialität aus Bari) al dente kochen.
Mit Sugo und Sprienz servieren.

Hackbraten gefüllt mit Eiern und Ratatouille

Zutaten: je ein Drittel Rinds- und Schweinehack, und Kalbsbrät, Paniermehl, 2 normale Eier, 6 Kleineier

Zubereitung: Fleisch, Paniermehl und zwei Eier gut mischen, kneten und würzen. Keksform mit Backfolie auslegen, eine Hälfte Fleisch in Form geben und in der Mitte eine Mulde drücken.

Sechs 4-Minuten Eier schälen und in Mulde legen. Restliche Bratmasse darüber verteilen. Ca. 50 Min. bei 200° backen.

Dazu servieren wir aus grob geschnittenen Auberginen, Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Tomaten ein Ratatouille.

Gemüse in Olivenöl 20 Min. dämpfen, würzen nach Belieben.

Erdbeertrifle

Zutaten: 360 g Naturejoghurt, 3 dl Rahm, Rahmfestiger, 1 Briefchen Puderzucker, 1 Briefchen Vanillezucker, 600 g Erdbeeren

Zubereitung: Naturejoghurt, Puderzucker, Vanillezucker gut mischen, 3 dl Rahm mit Rahmfestiger steif schlagen, unter Joghurt ziehen.
Fein geschnittene Erdbeeren lagenweise Erdbeeren-Joghurt-Erdbeeren-Joghurt in Gläser füllen.