



Werner 12. Januar 2016

Kartoffelsuppe mit Granatapfel und Sbrinz

Échalotes-Tarte-Tatin mit geräucherter Forelle

Fleischvögel Variationen mit Polenta

Schwarwäldertörtli im Glas

Kartoffelsuppe mit Granatapfel und Sbrinz

Zutaten:

1 EL Butter
1 Zwiebel, grob gehackt
100 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln
1 dl Weisswein
4 dl Gemüsebouillon
1 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
80 g Sbrinz AOC, zerbröckelt
½ Granatapfel, Kerne ausgelöst
½ Bund glattblättrige Petersilie, Blätter abgezupft

1. Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel und Kartoffeln ca. 5 Min. andämpfen. Wein und Bouillon dazugliessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm dazugliessen, aufkochen, würzen.
2. Suppe in Tellern anrichten, Sbrinz, Granatapfelkerne und Petersilie darauf verteilen.

Échalotes-Tarte-Tatin mit geräucherter Forelle

Zutaten:

30 g Butter, weich
2 EL Rohrzucker
150 g Schalotten, in Ringen
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)
1 Avocado, in Schnitzen
30 g Rucola
100 g geräucherte Forellenfilets, zerpupft
2 EL Fine Food Olivenöl mit Zitronen
20 g Fine Food Aceto- Balsamico-Perlen
20 g gesalzene Macadamianüsse, grob gehackt
wenig Fleur de Sel

1. Butter und Zucker auf ein exakt mit Backpapier belegtes Blech (ca. 30 cm Ø) verteilen. Schalotten darauf verteilen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, locker auf die Schalotten legen. Teigrand zwischen Schalotten und Blechrand schieben.
2. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Tarte herausnehmen, ca. 2 Min. ruhen lassen, sorgfältig auf eine Platte stürzen. Avocado und alle restlichen Zutaten auf der Tarte Tatin verteilen

Fleischvögel Variationen mit Polenta

Fleischvogel nach Grossmutter Art

Zutaten:

8 dünne Rindsplätzli (z.B. Eckstück/Unterspälte; je ca. 80g flach)
1 TL Salz, wenig Pfeffer
16 Baumnusskerne
16 entsteinte Dörrpflaumen
150g milder Tilsiter, in Stängeli
2 EL Mehl
Bratbutter zum anbraten
3 dl Fleischbouillon, lauwarm
Zweiglein Rosmarin
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Und so wird's gemacht:

1. Plätzli würzen, mit je zwei Baumnusskernen, Pflaumen und Käse füllen, Seitenränder einschlagen, Plätzli satt aufrollen, mit Zahnstochern fixieren. Mehl in einen tiefen Teller geben, Fleischvögel darin wenden.
2. Bratbutter in einem Bratopf heiss werden lassen, Fleischvögel portionenweise rundum je ca. 2 Min. anbraten. Bouillon dazugliessen, Rosmarin begeben, Hitze reduzieren. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. schmoren. Sauce würzen, Rosmarin entfernen.

Fleischkäse- Vögel

Zutaten:

Gemüse:

300g Lauch, in ca. 10 cm lange Stücke, in feinen Streifen

300g Rüebli in ca. 3 mm dicken und ca. 10 cm langen Stängeli geschnitten

Fleischkäse- Vögel

20 Tranchen Fleischkäse (200g)

125g Frischkäse mit Kräutern (z. B. Cantadou), 2 Esslöffel zum Füllen, Rest beiseite gestellt

¼ TL Salz, wenig Pfeffer

1 EL Bratbutter

2 dl Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer, nach Bedarf



Und so wird's gemacht:

1. Lauch ca. 1 Min. blanchieren, Rüebli begeben, beides ca. 3 Min. fertig blanchieren, mit der Siebkelle herausnehmen, kurz kalt abspülen, abtropfen, auf einem Küchentuch auslegen, trockentupfen.

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Teller und Platte vorwärmen.
2. Fleischkäse-Vögel füllen und formen. Je fünf Tranchen Fleischkäse überlappend auf die Arbeitsfläche legen, mit Frischkäse bestreichen. Je 3/4 der Gemüsestängeli darauf verteilen, dabei oben und unten einen ca. 5cm breiten Rand frei lassen, würzen. Fleischkäse aufrollen, mit Zahnstocher fixieren.
3. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleischkäse-Vögel rundum ca. 3 Min. braten. Zahnstocher vorsichtig entfernen, Fleischkäse-Vögel schräg halbieren, warm stellen.
4. Bouillon und Frischkäse in einer kleinen Pfanne verrühren, aufkochen, würzen. Mit den Fleischkäse-Vögeln auf den vorgewärmten Tellern anrichten, restliche Sauce dazu servieren.

Metzger- Fleischvogel

4 grosse Rindssaftplätzli à ca. 100 g, vom Metzger dünn geschnitten

8 Scheiben Bratspeck

2 EL Sonnenblumenöl

2 dl Rotwein

2.5 dl gebundene Bratensauce

2 Lorbeerblätter

1 Gewürznelke

Salz und Pfeffer

Füllung:

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

½ Karotte

½ Bund Petersilie

200 g Rindshackfleisch

80g Kalbsbrät

1 Ei

Salz und Pfeffer

1. Für die Füllung Schalotte und Knoblauch schälen und hacken.
2. Karotte waschen, schälen und in ca. 3 mm grosse Würfelchen schneiden.
3. Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken.
4. Hackfleisch, Brät und Ei verkneten.
5. Schalotte, Knoblauch, Karotte und Petersilie begeben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Plätzli einzeln zwischen Metzgerpapier oder Tiefkühlbeuteln mit einem Fleischklopfer dünn klopfen.
7. Schnitzel quer mit je 2 Specktranchen belegen.
8. Füllung auf den Schnitzeln verteilen.
9. Speck seitlich einschlagen.
10. Schnitzel satt aufrollen.
11. Mit einem Zahnstocher fixieren. Fleischvögel mit Salz und Pfeffer würzen.
12. Im Öl rundum anbraten.
13. Mit Rotwein ablöschen
14. Bratensauce, Lorbeerblätter und Nelke begeben.
15. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Minuten schmoren, bis die Fleischvögel weich sind.
16. Lorbeerblätter und Nelke aus der Sauce nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
17. Fleischvögel mit der Sauce anrichten.

Fleischvögel mit Gemüse

Zutaten:

4 Rüebli
250 Lauch
250g Knollensellerie
2 TL Senf
1 EL Tomatenpüree
½ TL getrocknete Kräuter, z. B. Thymian
4 grosse, dünn geschnittene Rindsschnitzel
à ca. 80 g
2 EL Rapsoel
1.5 dl Apfelsaft
2 dl Gemüsebouillon
2 Lorbeerblätter

1. Die Hälfte der Gemüse in fingerdicke Stäbchen, restliches Gemüse klein schneiden, beiseitestellen. Senf, Tomatenpüree und Kräuter mischen. Schnitzel wenn nötig flach klopfen. Eine Seite dünn mit Senfmischung bestreichen. Gemüsestäbchen darauflegen und das Fleisch einrollen. Mit Küchenschnur binden.
2. Fleischvögel salzen und pfeffern. Im Bräter im Öl bei mittlerer Hitze rundum gut anbraten. Herausheben. Klein geschnittenes Gemüse im Bratsatz andünsten. Restliche Senfmischung dazugeben, kurz mitdünsten. Apfelsaft und Bouillon dazugiessen. Fleischvögel und Lorbeerblätter darauflegen.
3. Fleischvögel und Lorbeerblätter darauflegen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Minuten schmoren. Dazu passt Polenta oder Reis.

Fleischvögel klassisch

Zutaten:

4 grosse, dünne Rindsplätzli, je ca. 150 g

Füllung:

4-8 Tranchen Speck
1 Zwiebel, fein gehackt
Petersilie, fein gehackt
1 Cornichon, fein geschnitten
1 Rüebli, fein geschnitten
1 Brotscheibe, fein geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème
1 Zwiebel, mit 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken
besteckt 1 EL Mehl 3-4 dl Bouillon Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Plätzli mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Füllung: Je eine Tranche Speck darauflegen. Zwiebel, Petersilie, Cornichon, Rüebli und Brot darauf verteilen und verstreichen.
3. Fleisch mit der Füllung satt aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.
4. Fleischvögel in der heissen Bratbutter rundum kräftig anbraten. Besteckte Zwiebel kurz mitbraten. Fleischvögel und besteckte Zwiebel herausnehmen.
5. Mehl in derselben Pfanne hellbraun rösten. Mit Bouillon ablöschen.
6. Fleisch und besteckte Zwiebel dazugeben. Zugedeckt, bei kleiner Hitze 45-50 Minuten schmoren. Besteckte Zwiebel entfernen und Sauce abschmecken.

Zubereiten: ca. 30 Minuten Schmoren: ca. 50 Minuten



Schwarwäldertörtli im Glas

Zutaten:

Schokoladenbiscuit:
50g dunkle Schokolade
2 Eigelb
60g Zucker
2 Eiweiss
50g Mehl
30g Butter

Kirschenfüllung:

100g Sauerkirschen, abgetropft
1.5dl Kirschensaft von den
Sauerkirschen
½ TL Maizena
2 EL Kirsch

Rahmcrème:

30g Puderzucker
½ Päckli Rahmhalter
2.5 dl Rahm
100g Joghurt natur
20g Schokoraspel (zum Servieren)

10. Aus dem ausgekühlten Biskuit 8 Kreise in der Grösse der Gläser ausstechen. Die Böden der Dessertgläser mit je einem Biskuitkreis belegen. Darauf die Hälfte der Kirschen geben und diese mit der Hälfte der Rahmcreme bedecken. Den Rahm mit einem zweiten Biskuitboden belegen. Nun den Rest der Kirschen darauf verteilen und mit der restlichen Rahmcreme abschliessen. Bis zum Servieren kalt stellen.

11. Zum Servieren die Schokoladenraspel über die Desserts geben.

Zubereiten:

- 1.** Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. 4 Dessertgläser bereitstellen.
- 2.** Die Schokolade in Stücken brechen und im Wasserbad schmelzen lassen.
- 3.** Die Eigelbe mit 40g Zucker zu einer hellen, dicklichen Crème aufschlagen
- 4.** Die Eiweisse schaumig aufschlagen. Den restlichen Zucker (20 g) nach und nach einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine glänzende, feste Masse entstanden ist.
- 5.** In einer Pfanne die Butter schmelzen.
- 6.** Zuerst die geschmolzene Schokolade unter die Eigelbcreme rühren. Dann das Mehl daraufsieben und die flüssige Butter dazugiessen. Sorgfältig unterheben. ⅓ des Eischnees unter die Biskuitmasse rühren. Den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse sofort auf das vorbereitete Blech geben und zu einem Rechteck von 30 x 20 cm ausstreichen.
- 7.** Das Biskuit im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 8.** Die Sauerkirschen durch ein Sieb abgiessen, den Saft auffangen und 1½ dl abmessen. Den abgemessenen Kirschensaft mit dem Maizena in eine kleine Pfanne geben. Den Saft unter Rühren aufkochen, bis er bindet. Vom Herd ziehen und die Kirschen sowie den Kirsch beifügen. Auskühlen lassen.
- 9.** Für die Rahmcreme den Puderzucker mit dem Rahmhalter mischen. Den Rahm halb steif schlagen, den Puderzucker unter Rühren einrieseln lassen und den Rahm steif schlagen. Zuletzt den Joghurt darunterheben.