



21. Mai 2005

Apéro: Zucchini – Tilsiter – Cake
Dip - Gemüse

Spargelragout im Sbrinzkörbchen

Schweinbraten in der Salzkruste mit Olivensauce
Safrannudeln mit Broccoli und Peperoncino

Tiramisu mit Rhabarbern und Erdbeeren

Zucchini – Tilsiter - Cake

300 g Zucchini	waschen und in Stäbchen schneiden

150 g Tilsiter	an der Röstiraffel raffeln

120 g Butter, weich	in eine Schüssel geben und rühren, bis sich Spitzchen bilden

4 Eier	zugeben und darunter rühren
1 EL Senf	

200 g Mehl	dazugeben und darunter ziehen
1 P. Backpulver	

Zucchini, geschn. Tilsiter, geraffelt	zugeben und darunter mischen

1 B. Schnittlauch	in Röllchen schneiden und zugeben

½ TL Salz	würzen
Pfeffer, Muskatnuss	

---	Teig in bebutterte und bemehlte Form füllen
	Backen: 220° C
	Ofenmitte
	ca. 45 Min.

	Cake auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen; in Stücke schneiden

Dip - Saucen

Quarksauce mit Kräutern:

200 g Quark in eine Schüssel geben

1 – 2 EL Milch oder Rahm zugeben und mischen
wenig Salz, Pfeffer, Senf

viele Kräuter: Petersilie, fein schneiden, zugeben und mischen;
Schnittlauch, Kerbel, Majoran, ev. abschmecken
wenig Estragon, Dill,

===

Quarksauce Tartaren-Art:

Quarksauce mit wenig Petersilie zubereiten (siehe oben)

½ Zwiebel fein schneiden, zugeben und mischen

1 Ei, hartgekocht

1 Tomate

2 Cornichons

ev. wenig Peperoni

1 TL Kapern beifügen und abschmecken

===

Sauerrahmsauce mit Curry:

2 dl Sauerrahm in eine Schüssel geben

1 kleiner Apfel halbieren, entkernen und an der Bircherraffel fein dazuraffeln

wenig Zitrone, Saft und Schale würzen und abschmecken

1 EL Curry

Salz, Pfeffer

wenig Cayenne-Pfeffer

===

Sbrinzkörbli mit Spargelragout

Körbli:

120 g Sbrinz, gerieb.

mischen

4 EL Mehl

1 Ei, verklopft

mischen und darunter rühren

½ dl Weisswein oder Süssmost

Salz, Pfeffer

würzen

aus der Käsemasse mit dem Bretzeliisen grosse Bretzeli backen; zum Formen und auskühlen über eine umgekehrte Tasse stülpen

====

Spargelragout

2 - 3 l Wasser

aufkochen

1 - 2 EL Salz

1 TL Zucker

wenig Butter

1 kg Spargeln

schälen, waschen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden; im Salzwasser ca. 30 Min. weich kochen

====

2 dl Milch

in Pfanne geben und **kalt** gut miteinander verrühren

5 EL Mehl

1/2 l Spargelwasser

zugeben und **unter ständigem Rühren** aufkochen und etwas kochen lassen

30 - 50 g Butter

Salz, Pfeffer, wenig Muskat

abschmecken

1 dl Rahm

verfeinern

25 g Sbrinz

====

1 Beutel Morcheln, getr.

einweichen (am Vortag); gut waschen und je nach Grösse zerkleinern

Spargeln, Morcheln in die Béchamelsauce geben, vermischen und in eine Gratinform geben

25 g Sbrinz, gerieb.

darüberstreuen und im 220° C heissen Ofen kurz überbacken

Schweinsbraten in der Salzkruste mit Olivensauce

1 kg Schweinsbraten (z. Bsp. Nüssli v. Stotzen)	1 Std. im voraus aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen

4 Zweige Thymian 1 Zweig Rosmarin	fein hacken und auf der Arbeitsfläche verteilen

	Fleisch trocken tupfen, in den Kräutern wälzen und gut andrücken
===	
Salzteig:	
2 Eiweiss	steif schlagen

1 EL Mehl 500 g grobes Meersalz	daruntermischen

Alufolie	in eine Gratinform oder auf ein Blech legen; eine 1 cm dicke Salzteigschicht in der Grösse des Bratens darauf streichen, Fleisch darauf setzen und mit der restlichen Salzteigmasse völlig einkleiden

	Backen: 180° C 1. Rille (Heissluft) ca. 70 Min. (Kerntemp.: 85° C)
===	
	Salzschicht mit einem grossen Messer seitlich aufschlagen; Braten herausnehmen und tranchieren
===	
Olivensauce:	
2 EL Pinienkerne	ohne Fett rösten

2 Sch. Toastbrot (60 g)	in Würfel schneiden

1 dl Milch	erwärmen, Brotwürfel begeben und ca. 15 Min einweichen; mit einer Gabel zerdrücken; in einem Sieb etwas abtropfen lassen, aber nicht ausdrücken

60 g grüne Oliven ohne Stein	fein würfeln, davon 20 g mit den Pinienkernen beiseite stellen

½ Dose Sardellenfilet	gut abtropfen lassen und hacken

½ Schalotte, gehackt ½ Knoblauchzehe, gepresst 1 TL Rosmarin, gehackt 1 Lorbeerblatt Sardellen, vorbereitet 1 EL Olivenöl	bei mittlerer Hitze alles im Öl gut andünsten

Oliven, vorbereitet Brot, vorbereitet	zugeben und kurz mitdünsten

¼ Zitronenschale

1 EL Sherry

½ dl Weisswein

1 ½ dl Gemüsebouillon

Salz, Pfeffer

Pinienkerne

Oliven, gehackt

dazureiben

ablöschen und etwas einkochen lassen

zugeben und bei kleiner Hitze 15 Min. köcheln lassen

abschmecken

Lorbeerblatt entfernen; Sauce pürieren

daruntermischen

Safrannudeln mit Broccoli und Peperoncino

1 Broccoli, mittelgross	waschen und in kleinste Röschen teilen

Salzwasser oder Siebeinsatz	Broccoli in kochendes Wasser geben (=sieden) oder in einem Siebeinsatz über Dampf (dämpfen) knapp weich kochen
===	
reichlich Salzwasser	aufkochen

200 g Nudeln	zugeben und "al dente " kochen
===	
1 Peperoncino	der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden, dann diese in kleine Würfeli schneiden.

3 - 4 EL Olivenöl	erhitzen

Peperoncino	zugeben und andämpfen

Broccoli, gekocht	zugeben und mitdämpfen, beiseite stellen
===	
2 EL Nudelwasser	miteinander verrühren
1 Briefchen Safran	

Nudeln	Wasser abschütten, gut abtropfen lassen, mit dem angerührten Safran sowie dem Broccoligemüse in den Topf zurückgeben und alles gut mischen

ev. Salz, Pfeffer	nachwürzen