

Fleischomelette

Omelettenteig:

200 g Mehl

1 TL Salz

4 Eier

2 dl Milch

2 dl Wasser

===

wenig Butter

===

20 g Bratbutter

1 Zwiebel, geh.

500 g Kalb-, Rinds- oder
Schweinefleisch

2 EL Mehl

1 dl Weisswein

3 dl Kalbsfond oder Bouillon

2 EL Sauerrahm

in eine Schüssel geben

in einen Schüttel- oder Massbecher geben, alles miteinander gut vermischen;
Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren

Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen

in einer Teflonpfanne erwärmen; Teig mit einer Schöpfkelle hineingeben und gleichmässig verlaufen lassen; Omeletten beidseitig goldbraun backen; zugedeckt warm stellen

in einer Pfanne warm werden lassen

zugeben und dünsten, Hitze erhöhen

zugeben und bis zu 2/3 durchbraten

darüber streuen, mischen und wenden; Fleisch fertig braten

ablöschen und etwas einkochen lassen

zugeben und ca. auf die Hälfte einkochen lassen

zugeben und schmoren (Kalb- und Schweinefleisch: 15 – 20 Min.; Rindfleisch 30 – 40 Min.)

Omeletten - Päckli

Omelettenteig:

200 g Mehl

1 TL Salz

4 Eier

2 dl Milch

2 dl Wasser

===

wenig Butter

===

8 Sch. Racelettekäse à je 3mm

Paprika, Pfeffer, ev. Muskat

ev. Gemüsescheiben

Panade:

1 Ei, verklopft

1 EL Milch

Paniermehl

8 Tr. Frühstücksspeck

Öl oder Bratbutter

in eine Schüssel geben

in einen Schüttel- oder Massbecher geben, alles miteinander gut vermischen;

Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren

Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen

in einer Teflonpfanne erwärmen; Teig mit einer Schöpfkelle hineingeben und gleichmässig verlaufen lassen; Omeletten beidseitig goldbraun backen;

Käsescheiben und ev. Gemüsescheiben würzen und je eine in eine Omelette packen

gut verrühren und Omelettenpäckli durch die Eimischung ziehen

Omelettenpäckli darin wenden und gut andrücken

je ein Päckli damit umwickeln

heiss werden lassen, Hitze reduzieren

Schaumomelette mit Quark und Pilzen

Teig:

200 g Mehl

in eine Schüssel geben

4 Eier, verklopft

zugeben und alles zu einem glatten Teig rühren

4 dl kohlensäurehaltiges Mineralwasser

½ TL Salz, Pfeffer

würzen

2 EL Sbrinz, gerieb.

20 g Butter, flüssig

beifügen und kurz ruhen lassen

===

Füllung:

400 g Pilze, gemischt

waschen, rüsten und je nach Sorte in Scheiben oder Streifen schneiden

10 g Butter

in einer Pfanne heiss werden lassen

1 Zwiebel, geh.

zugeben und andünsten

die gerüsteten Pilze beifügen und unter Wenden 3 – 4 Min. dünsten (ev. Hitze erhöhen); allfälliger Saft vollständig verdampfen lassen

½ B. Petersilie, geh.

untermischen

Salz, Pfeffer, Thymian,

würzen und leicht erkalten lassen

1 P. Magerquark

miteinander verrühren

3 Eigelb, verklopft

Salz, Pfeffer

Pilze beifügen

Omelettenteig

in einer beschichteten Pfanne in wenig Butter kleine Omeletten backen

3 Eiweiss

zu Eischnee schlagen und unter die Quarkmasse ziehen

die Pilz-Quarkmasse auf den Omeletten verteilen und diese aufrollen; in eine ausgebutterte Gratinform geben

===

2 dl Crème fraîche

zusammen verrühren und zwischen den Omeletten verteilen

1 dl Rahm

25 g Sbrinz, gerieb.

½ B. Petersilie

===

Backen: 220° C

3. Rille

ca. 10 Min. (goldgelbe Farbe)

Crepes suzette

Crepes-Teig:

150 g Mehl, gesiebt
1 Pr. Salz

in eine Schüssel geben

3 1/2 dl Milch, kalt

mischen

1/2 Orange, abgerieb. Schale Mehl mit gleichviel Milch anrühren und 50 g Butter, flüssig

mit dem Rest verdünnen und kurz rühren

4 Eier

mind. 30 Min. zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen

===

wenig Butter

in Teflon- oder Crepespfanne erwärmen und dünne Crepes backen

Crepes-Füllung:

50 g Butter
50 g Zucker

leicht caramolisieren

3 dl Orangensaft

ablöschen

3 Orangen, abgerieb. Schale

zugeben und sirupartig einkochen lassen

wenig Orangenlikör

zum Parfümieren

auf die Crepes streichen und fächerartig

flaten

===

Flambieren:

30 g Butter
10 Würfelzucker, an Orangenschale abgerieb.

in Flambierpfanne schmelzen

2 dl Orangensaft
Zitr.saft

ablöschen, die Crepes hineinlegen und 1 EL erhitzen

1/2 dl Cognac

zum Flambieren

1/2 dl Grand marnier

zum Parfümieren

Dazu servieren: - Vanilleglace
- eiskalte Vanillecreme

Crepes valaisanne

Crepes-Teig:

120 g Mehl
1/2 TL Salz

in eine Schüssel geben

2 Eier
2 1/2 dl Milch
20 g Butter, flüssig

vermischen und ca. 2/3 der Flüssigkeit
beigeben, gut rühren und mit dem Rest
verdünnen

Teig zugedeckt bei Zimmertemp. mind.
30 Min. ruhen lassen

===

Crepes-Füllung:

200 g Aprikosen, getrocknet

ev. am Vorabend in kaltes Wasser ein
legen; Aprikosen abtropfen und vier teln

4 EL Zucker
1 EL Einweichwasser

Aprikosen in einer Pfanne weichkochen
aus der Pfanne nehmen

2 EL Grand Marnier
einkochen

zur Restflüssigkeit zugeben und sirup artig

===

wenig Butter
und dünne Crepes backen

beschichtete Pfanne mit Butter be-
streichen

===

Crepes mit den zerkleinerten Aprikosen belegen, den "Sirup" darüber verteilen;
Crepes überschlagen und in bebutterte Gratinform legen

===

2 dl Rahm

darübergießen

Puderzucker

Crepes damit bestreuen

Backen: 250 C (nur Oberhitze)
oberste Rille
2 - 3 Min. überbacken (Rahm
sollte fast einkochen und der
Zucker etwas caramolisieren)

Beilagen: Ganz raffiniert wäre ein Aprikosen Brantwein oder ein Glas Malvoisie
(Walliser Spezialität).