

9. Juni 2004



Apéro – Gebäck

Kartoffel – Quark – Soufflé mit Schnittlauchsauce

Fleischrollen au Boursin

Reis

Erdbeertörtli auf Zitronencreme

1. Apéro- Gebäck

2. Meringue

3. Fleischrollen

4. Kartoffel-Quark-Soufflé

5. Zitronencreme

6. Reis

Apéro-Gebäck ø 24/26 cm

110 g Butter, weich

3 Eier

1 TL Salz

Pfeffer, Senf

1 B. Petersilie, geh.

150 g Schinken

110 g Greyerzer

190 g Mehl

1 1/2 TL Backpulver

ca. 1 dl Halbrahm

schaumig rühren

beigeben und gut verrühren

zugeben

in kleine Würfel schneiden und zugeben

dazugeben

zugeben und gut mischen

Masse in bebutterte Form geben

Backen: 200° C

1. Rille

ca. 25 Min.

Kartoffel-Quark-Soufflé mit Schnittlauchsauce

150 g Kartoffeln	schälen und in Stücke schneiden; im Salzwasser zuge- deckt ca. 15 Min. weich kochen

---	Wasser abgiessen und durch das Pass-Vite passieren

60 g Butter	schmelzen, dann unter die Masse ziehen und auskühlen lassen <i>- abkühlen</i>
===	
6 Eier	trennen

150 g Quark	mit dem Eigelben mischen und dann unter die Kartoffel- masse mischen

6 Eiweiss	zu nicht zu festem Eischnee aufschlagen und sorgfältig unter die Kartoffelmasse ziehen

---	Masse in bebutterte Förmchen füllen (3/4 hoch) und diese in eine mit Wasser gefüllte Gratinform stellen

---	Backen: 200 ° C 1. Rille 15 – 20 Min.
===	
Sauce:	
200 g Crème fraîche	mit dem Schwingbesen schaumig schlagen
1 dl Crème double	
Salz, Pfeffer	
Saft von 1/2 Zitrone	

1/2 - 1 B. Schnittlauch	fein schneiden und untermischen
===	
	mit der Schnittlauchsauce einen Spiegel auf den Teller giessen. Die Soufflés aus dem Wasserbad nehmen und vorsichtig stürzen und in die Sauce setzen. Sofort servieren.

Fleischrollen au Boursin

8 dünne Kalbs-oder Rind-
fleischschnitzel
wenig Pfeffer

8 Tr. Rohschinken
1 Boursin "Kräuter-Knob-
lauchkäse"

===

1 - 2 EL Oel

Fleischrollen

1 Zwiebel, geh.
1 Knoblauchzehe, geh.

Fleisch

1/2 dl Weisswein

1 Bü Pelati
ev. bis zu 2 dl Bouillon

Pfeffer, Oregano, wenig
Basilikum, ev. Salz, wenig
Zucker

Fleisch zugedeckt ca. 60 Min. darin schmoren
lassen

===

3 EL Rahm
1 TL Mehl

ev. Salz, Pfeffer, Oregano

Schnitzel innen würzen

Schnitzel mit Rohschinken belegen und mit Boursin
bestreichen; zusammenrollen und mit Zahnstocher
fixieren

erhitzen

ringsum anbraten und aus der Pfanne nehmen

zusammen im restlichen Oel andämpfen

zugeben

ablöschen

zugeben

würzen

Mehl mit dem Rahm anrühren und zugeben,
kurz aufkochen

abschmecken

Erdbeertörtli auf Zitronencème

Meringue:

1 Eiweiss

40 g Zucker

===

250 g Erdbeeren

ev. wenig Zucker

===

Crème:

3 Zitronen

½ dl Weisswein

2 TL Maizena

3 Eigelb

100 g Zucker

Zitronenmasse

3 Eiweiss

ev. 1 EL Erdbeergelée

restl. Crème

zu Eischnee schlagen

zugeben und weiterschlagen, bis eine glänzende Masse entsteht, in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech Bödeli von ca. 6 – 8 cm o spritzen

Backen: 120 ° c

2. Rille

ca. 30 Min. (Holzkelle in der Ofentür einklemmen)

waschen und je nach Grösse in Scheiben schneiden

darüberstreuen

ev. Zesten als Garnitur beiseite legen, Saft auspressen und in eine Pfanne geben

miteinander verrühren (= anrühren) und zugeben; unter ständigem Rühren aufkochen; erkalten lassen

in eine Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig rühren, bis eine feste Masse entsteht

zugeben und darunterziehen

zu Eischnee schlagen, zugeben und darunterziehen; Masse in einen Spritzsack füllen und auf die Meringuebödeli dressieren; Erdbeeren darauf verteilen

Erdbeeren überglänzen

kühl stellen und am nächsten Tag als eigenständiges Dessert servieren.