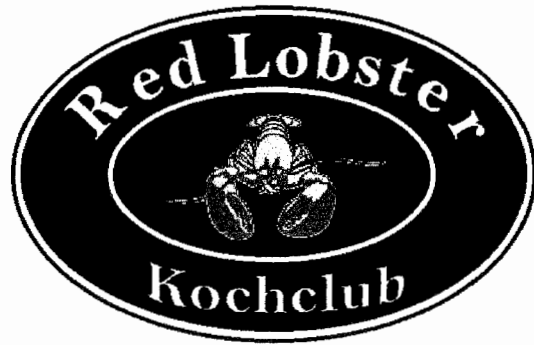


10. September 2004



Taillé aux greubrons

Malakoffs garniert mit Salat und
Gemüsevinaigrette

Saucisson im Teig mit Marc Sabyon
Gratin aux pommes de terre à la vaudoise
Oignons farcis à la vaudoise

Salée sucrée

1. Div. Teige
2. Malakoffs vorbereiten
3. Gratin
4. Saucisson
5. Oignons
6. Salée
7. Gemüsevinaigrette
8. Taillé aux Geubrons
9. Malakoffs fertigstellen

Taillé aux greubons

250 g Mehl	in eine Schüssel geben, Vertiefung machen

½ TL Salz	am Rande beifügen

¼ Hefewürfel (10 g)	auflösen, in die Vertiefung geben
1 TL Wasser, lauwarm	

25 g Butter	in einer Pfanne leicht erwärmen
1 ½ dl Milch	

½ Ei, verklopft	zur Milch-Butter-Mischung geben und in die Vertiefung geben, zu einem Teig zusammenfügen und gut kneten (im Schnitt Luftbläschen)

	Teig auswallen und in ein eingefettetes Kuchenblech von ca. 28cm legen und bei Zimmertemp. 30 Min. aufgehen lassen
===	
	den Teigrand etwas hochziehen und am Rand Dellen formen, Teig mit einem Rädchen leicht einritzen

½ Eigelb	vermischen und mit einem Pinsel bis zum Rand verstreichen
1 ½ dl Doppelrahm oder Vollrahm	

80 g Speckwürfeli	auf dem Kuchen verteilen
Kümmel	
1 Pr. Salz	

	Backen: 250 ° C Ofenmitte 10 – 15 Min.

Malakoffs mit Salat und Gemüsevinaigrette

Malakoffs:

300 g Greyerzer od. Waadtl. Jurakäse	in daumendicke, 5 cm lange Stengel schneiden und in eine Schüssel legen

1 dl Weisswein	zugeben

Pfeffer	würzen und 1 – 2 Std. ziehen lassen
===	
150 g Mehl	in eine Schüssel sieben

2 dl Weisswein, Wasser oder Milch Salz	vermischen und zugeben; gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht; quellen lassen

1 EL Oel	darunterarbeiten

2 Eiweiss	unmittelbar vor Gebrauch steif schlagen und lose darunterziehen
===	
	Käsestengel gut abtropfen

2 EL Mehl	Käsestengel gut darin wenden

	durch den Teig ziehen und im 190 ° C heissen Oel goldgelb fritieren, sofort servieren

	Für die gewöhnlichen Beignets au fromage schneidet man den Käse in Rechtecke von 4 x 8 cm, die ca. 6 – 7 mm dick sein müssen
===	
Vinaigrette:	
50 g Sellerie	Gemüse in feine Brunoise schneiden
80 g Rübli	
50 g Lauch	

½ dl Bouillon	aufkochen, Brunoise zufügen und 1 Min. kochen lassen; vom Herd nehmen

3 EL Sonnenblumenöl	sämig rühren
½ EL Balsamico-Essig	

	das warme Gemüse mit der Flüssigkeit begeben und alles mischen

Salz, Pfeffer Kümmel	abschmecken

grüne Salatblätter Malakoffs	auf 4 Teller verteilen , 2 – 3 Malakoffs dekorativ darauflegen und mit der noch warmen Vinaigrette anrichten

Backen: 200 ° C

1. Rille

ca. 40 Min. (ev. die Hitze nach 20 Min. auf 180°
C zurückstellen)

Marc – Sabayon:

2 Eigelb

½ dl Weisswein

2 EL Marc

in eine Schüssel geben und auf dem Wasserbad zu
einem festen, luftigen Schaum schwingen

1 EL Sultaninen in Marc eingelegt darunterziehen

4 EL Rahm, steifgeschlagen

Salz, Pfeffer

würzen und abschmecken

Saucisson im Teig mit Marc Sabayon

Teig:

500 g Mehl

in eine Schüssel geben

1 TL Salz

150 g Butter, kalt

in kleine Stücke schneiden, fein verreiben

1 Ei, verknüpft

vermischen, dazugeben und alles rasch zu einem

1 ½ dl Milch-Wasser

glatten Teig verarbeiten, zudecken und kühl stellen

2 EL Essig

===

Saucisson:

1 Waadtländer Saucisson

bei 70 – 80 ° C während ca. 30 Min. im Wasser ziehen lassen und etwas auskühlen lassen

die Haut sorgfältig weglösen, auf einen Teller legen

1 EL Marc

darüber verteilen, zugedeckt erkalten lassen, ev. von Zeit zu Zeit hin und her wenden

===

Gemüse:

10 – 12 grüne Wirzblätter

lagenweise in viel kochendes Salzwasser geben und knapp weich kochen

sofort abschrecken und abkühlen lassen; gut abtropfen lassen und die groben Blattrippen wegschneiden

4 Zwiebeln

schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden

20 g eingesottene Butter

leicht erwärmen, Zwiebeln begeben und andämpfen, bis sie zusammenfallen

1 dl Rahm

begeben und alles gut einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist

Salz, Pfeffer, Muskat

würzen und erkalten lassen

===

Teig

4 mm dick auswallen

Wirzblätter

die Hälfte davon gut abtropfen und in die Mitte legen

Zwiebeln

die Hälfte davon darauf legen

Saucisson

darauflegen und mit den restl. Zwiebeln und Wirzblättern zudecken; alles sorgfältig im Teig einpacken

1 Ei, verknüpft

Teig damit befestigen und bepinseln, ev. mit restl. Teig garnieren

Gratin aux pommes de terre à la vaudoise

2 Zwiebeln	fein hacken und eine bebutterte Gratinform dicht damit auslegen

8 Kartoffeln Salz, Pfeffer, Muskat ca. 75 g Butter 100 g Waadtländer Jurakäse oder Greyerzer	schälen, in 3 – 4 mm dünne Scheiben schneiden/hobeln, lagenweise in die Form legen, gut würzen, dazwischen immer wieder etwas geriebenen Käse und einige Butterstücklein geben

1 dl Weisswein 2 dl Wasser Salz, Pfeffer Muskat	vermischen und dazugiessen, zudecken

	Backen: 200 ° C 2. Rille ca. 30 Min. (Kartoffeln sind weich)
===	
2 dl Rahm	darübergiessen

20 g Waadtl. Jurakäse oder Greyerzer	darüberstreuen und ungedeckt überbacken

	Backen: 220° C 3. Rille ca. 10 Min. (goldbraune Farbe)
===	
	<u>Tipp</u> : Eine alte Tradition sagt, zum Essen immer den gleichen Wein zu trinken ,der auch zum Kochen verwendet wurde.

Oignons farcis à la vaudoise

4 – 8 Zwiebeln

schälen und im schwachem Salzwasser ca. 20 Min. vorkochen;
mit einem Apfelausstecher sorgfältig aushöhlen, dass nur noch die 2 – 3 äussersten Schichten übrigbleiben.

===

Füllung:

ausgest. Zwiebeln, geh.

50 g Brot, gerieb.

4 – 5 EL Waadtl. Jurakäse oder
Greizerzer, gerieb.

1 – 2 EL Kräuter, geh.

2 Champignons, geh.

Salz, Pfeffer

in einer Schüssel vermischen, Zwiebeln damit füllen und sie nebeneinander in eine bebutterte Gratinform stellen

Butter

ev. wenig Käse

daraufgeben

½ dl Weisswein (Waadt)

½ dl Fleischbrühe

dazugiessen

Backen: 200 ° C

1. Rille

ca. 10 Min. zugedeckt, dann noch

ca. 10 – 15 Min. ungedeckt überbacken

Salée surée

250 g Mehl	in eine Schüssel geben, Vertiefung machen

½ TL Salz	am Rande beifügen

¼ Hefewürfel (10g)	auflösen, in die Vertiefung geben
1 TL Wasser, lauwarm	

25 g Butter	in einer Pfanne leicht erwärmen
1 ½ dl Milch	

½ Ei, verklopft	zur Milch-Butter-Mischung geben und in die Vertiefung geben, zu einem Teig zusammenfügen und gut kneten (im Schnitt Luftbläschen)

	Teig auswallen und in ein eingefettetes Kuchenblech von ca 28 cm ø legen; bei Zimmertemp. 30 Min. aufgehen lassen
===	
	den Teigrand etwas hochziehen und am Rand Dellen formen, Teig mit einem Rädchen leicht einritzen

½ Eigelb	vermischen und mit einem Pinsel bis zum Rand verstreichen
1 ½ dl Doppelrahm oder Vollrahm	

40 g Butter, kalt	in kleine Stücke schneiden und in den Teig stecken

120 g Würfelzucker	zerhacken

1 Hauch Zimt	dazugeben und darüberstreuen

ca. 1 dl Crème de la Gruyère	in die Mitte giessen

	Backen: 250 ° C
	Ofenmitte
	10 – 15 Min.