



12. Januar 2005

Knusperoliven garniert mit Salat

Filet im Teig
Gemüseplatte: Blumenkohl polnischer Art
Rosenkohl
Rüebli gedämpft
Bohnen mit Speck umwickelt

Knusperoliven

150 g Mehl	in eine Schüssel geben
150 g Sbrinz, gerieb.	
1 TL Backpulver	
Salz, Paprika	

120 g Butter, kalt	in Flocken schneiden und fein verreiben

1 Eiweiss, verquirlt	zugeben und zu einem Teig verarbeiten, eine Kugel formen

	zugedeckt im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen
===	
1 Glas verschied. Oliven	aus dem Teig kleine Bällchen formen,
je eine gut abgetropfte Olive hineindrücken und auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blech legen	

1 Eigelb, verquirlt	zum Bestreichen

	Backen: 200° C
	2. Rille
	ca. 15 Min.

Filet im Teig

1 Schweinsfilet (ca. 600 g) Paprika, Pfeffer, Curry, Senf ---	würzen
Oel oder eingesottene Butter ---	erhitzen
---	Filet allseitig gut anbraten (10 – 15 Min.), salzen und erkalten lassen
1dl Weissein ---	ablöschen, Jus ev. absieben und beiseite stellen
500 g Brät 1 – 2 B. Petersilie, gehackt 150 g Schinken, in Streifen geschn. ---	alles in einer Schüssel gut vermischen
500 g Blätterteig zum Auswallen ---	ca. ½ cm dick zu einem Rechteck auswallen
---	Brätmasse auf den Teig streichen, Filet darauf legen und das Ganze zu einem Paket formen, ev. mit dem restlichen Teig Verzierungen anbringen
1 Eigelb ---	Filet im Teig damit bestreichen
===	Backen: 220° 2. Rille 15 – 20 Min.
Apfelsauce: 3 Aepfel ---	schälen, Kerngehäuse entfernen, in dünne Schnitze schneiden und in einem Stück Butter weichdämpfen, passieren
2 EL Johannisbeergelée 2 EL Orangensaft ---	beigeben
Jus ---	kurz aufkochen und zugeben
Salz, Pfeffer	abschmecken

Bohnen mit Speck umwickelt

1 EL ÖL oder Butter	erwärmen

½ Zwiebel, gehackt	zugeben und andämpfen
1 Knoblauchzehe, gepresst	
ev. Bohnenkraut	

200 – 300 g Bohnen	vorbereiten , beifügen und andämpfen

1 dl Bouillon	ablöschen; KZ: 40 – 70 Min. oder im DKT(1/5 der KZ)
===	
4 – 8 Tr. Speck	auf den Speck legen und einrollen
4 – 6 Bohnen, gekocht	

ev. wenig Öl	umwickelte Bohnen rundum knusprig anbraten

Blumenkohl polnischer Art

1 ½ Liter Wasser	aufkochen
2 TL Salz	

1 – 2 EL Milch	zugeben
ev. 1 St. altes Brot	

ca. 800 g Blumenkohl	rüsten, ganz lassen oder in Stücke teilen, zugeben und auf kleiner Stufe weich kochen; KZ: 20 – 40 Min.
===	
Blumenkohl, gekocht	auf einer Platte oder Teller anrichten

1 Ei, gekocht	schälen in Würfeli schneiden und auf das Gemüse geben

½ B. Petersilie	fein hacken und darüber streuen

30 g Butter	schmelzen

1 – 2 EL Paniermehl	zugeben, mischen und leicht bräunen; darüber verteilen