



16. März 2005

Spinatkuchen

Pouletbrüstchen im Zucchini mantel

Pommes Duchesse

Mandel – Pfirsiche au gratin

Spinatkuchen

Teig:

250 g Mehl
2 gr. Pr. Salz

in eine Schüssel geben

180 g Butter, kalt

in Flocken schneiden und fein verreiben

--

½ Ei, verklopft

zufügen und zu einem Teig zusammenfügen

zugedeckt im Kühlschrank ca. ½ Std.
ruhen lassen

===

Belag:

700 g Spinat, frisch

gründlich waschen und gut abtropfen

50 g Butter

erhitzen, kurz aufschäumen lassen und den Spinat
zugeben

Pfeffer, Salz, Muskat

würzen und zugedeckt ca. 2 Min. dünsten

2 EL Rahm

zugeben

1 TL Petersilie, geh.

100 g Quark

sorgfältig untermischen

100 g Emmentaler, ger.

===

Guss:

2 Eier, verklopft

miteinander vermischen und nach und nach mit der
Masse vermischen

Salz, Muskat

1/8 l Rahm

1/8 l Pastmilch

½ TL Majoran

Teig "halbieren" und dünn auswallen und eine
bebutterte Springform damit auslegen; die Spinat-
füllung hineingeben; die andere Hälfte auf die Grösse
des Bodens der Form auswallen und als Deckel auf
die Füllung legen, Rand gut andrücken
Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit
einer Gabel einige Löcher einstechen

Backen: 220° C

1. Rille

ca. 30 Min.

Pouletbrüstchen im Zucchinimantel

4 Pouletbrüstchen

80 g Greyerzer

Salz, Pfeffer,
Rosmarin

1 Zucchini
wenig Salz

Bratbutter

Zucchiniwürfeli

1 dl Weisswein

1 dl Bouillon
1 Becher Saucenrahm
1 TL Pfefferkörner
(rosa)

20 - 120 g Greyerzer, gerieb.

Salz, Pfeffer, Paprika

Tasche einschneiden

in Stäbchen schneiden und hineinstecken

würzen

längs in 2 mm dünne Scheiben schneiden,
mit wenig Salz bestreuen und während ca. 10
Min. ziehen lassen.

Auf Küchenpapier abtropfen und jedes
Pouletbrüstchen mit ca. 4 Zucchinischeiben
umwickeln. Die Enden mit Zahnstocher fixieren
Restl. Zucchinischeiben in Würfel schneiden
und beiseite legen.

Die Pouletbrüstchen in der Butter bei kleiner
Hitze beidseitig kurz anbraten, dann zugedeckt
während ca. 10 Min. dämpfen (wenig Bouillon
beifügen), herausnehmen und warmstellen.

in der restlichen Butter kurz andämpfen

ablöschen und stark einkochen

zufügen, aufkochen

zugeben und schmelzen

abschmecken

Pouletbrüstchen ev. aufschneiden,
auf Teller legen und mit der Sauce
umgiessen

Pommes Duchesse

800 g Kartoffeln

schälen, vierteln und im Salzwasser
weich kochen

Wasser abgiessen und durch's Passevite
direkt in die Pfanne passieren

50 g Butter, flüssig

zugeben und unterrühren

2 Eier, verklopft

1 EL Milch

Salz, Muskat

abschmecken

mit dem Spritzsack Rosetten oder andere
Figuren auf ein bebuttertes Backblech
spritzen

ev. 1 Eigelb

verklopfen und Rosetten damit bestreichen

Backen: 220 C
Ofenmitte
10 - 15 Min. (hellgelb)