



27. September 2006

## Verhüllt, gefüllt, gerollt:

Biscuitrolle mit Peperoni

\*\*\*

Seeteufel im Speckmantel

Involtini

Trutenröllchen mit Frischkäse

Selleriemousse

\*\*\*

Frühlingsrollen mit Dörrfrüchten

## Biscuitrolle mit Peperoni

### **Biscuit:**

4 Eigelb  
2 EL Wasser, lauwarm

ca. 6 Min. mit dem Mixer zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen

---

4 Eiweiss  
½ TL Salz

steif schlagen und sorgfältig darunter ziehen

---

90 g Mehl  
½ TL Backpulver

dazusieben und mit dem Schwingbesen kurz darunter schlagen

---

Masse auf dem mit Backpapier belegten Blech rechteckig, 6 – 7 mm dick, ausstreichen

---

Backen: 220° C  
Ofenmitte  
5 – 7 Min.

---

Biscuit sofort auf ein Tuch stürzen und unter dem heissen Blech auskühlen lassen

====

### **Füllung:**

1 Peperoni, grün  
1 Peperoni, rot

in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und auskühlen lassen

---

250 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
75 g Greyerzer, gerieb.

in einer Schüssel mischen

---

Salz, Pfeffer

würzen

---

Peperoni

schälen, halbieren, entkernen und längs in 5 mm breite Streifen schneiden

---

Biscuit  
Mascarpone-  
masse

aufrollen und Mascarpone-  
masse darauf streichen

---

Peperoni, vorbereitet

längs darauf legen

---

Biscuit aufrollen und kühl stellen

---

Biscuitrolle in ca. 2 cm dicke  
scheiben schneiden und auf einer mit  
Petersilie belegten Platte anrichten

## Seeteufel im Speckmantel an Rotweinsauce

300 g Bratspeck, in Tranchen

---

½ B. Thymian

---

600 – 800 g Seeteufelfilet am Stück

---

2 EL Bratbutter

---

Fischpaket

---

====

1 Schalotte, gehackt

---

1 Zweig Rosmarin

1 EL Tomatenpüree

---

1 dl Portwein

4 dl kräftiger Rotwein

1 dl Cognac

---

60 – 80 g Butter, kalt

---

Salz, Pfeffer

====

auf einem grossen Stück Klarsichtfolie Tranche an Tranche zu einem grossen Rechteck auslegen

Blättchen von den Zweigen zupfen und darauf streuen

am schmalen Ende einschlagen, sodass das gesamte Filet eine gleichmässige Dicke aufweist; in die Mitte des Speckrechtecks plazieren und mit Hilfe der Folie den Fisch im Speck einwickeln, Mit Kü-Schnur binden

erwärmen

rundum bei mittlerer Hitze 6 – 8 Min. anbraten; in eine Gratinform geben und im Ofen fertig braten:

**Backen:** 180° C

Ofenmitte

15 Min.

den Fisch 10 Min. im ausgeschalteten Ofen nachziehen lassen

in den Bratensatz geben und andünsten

zugeben und kurz mitrösten

ablöschen und die Sauce auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen

in Flocken in die leicht kochende Sauce geben und einziehen lassen

würzen

Seeteufel in Tranchen aufschneiden, auf Teller anrichten und mit Sauce umgiessen

## Involtini alla milanese

1 Schweinsbratwurst

---

½ B. Petersilie, gehackt

2 EL Parmesan

1 Knoblauchzehe, gepresst

wenig Pfeffer, Paprika

4 Tr. Rohschinken, gehackt

---

4 Kalbsschnitzel, mit der Maschine  
geschnitten

wenig Salz, Pfeffer, Thymian

---

---

8 – 12 Tr. Bratspeck

8 – 12 Salbeiblätter, frisch

====

10 g Bratbutter

---

Fleischrollen

---

1/8 l Weisswein

---

1/8 l Kalbsfond oder Bouillon

Füllung in eine Schüssel drücken

zugeben und alles mischen

würzen

Füllung gleichmässig auf die Schnitzel verteilen und aufrollen

2 – 3 Tr. Speck zum einem Rechteck auslegen, 2 – 3 Salbeiblätter darauf  
verteilen, die Schnitzelrollen darauf legen und alles zusammen aufrollen,  
mit Zahnstocher fixieren

erhitzen

rundum anbraten

ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen

zugeben und bei schwacher Hitze zugedeckt schmoren lassen

## Tutenröllchen mit Frischkäse und Spinat

4 dünn geschn. Trutenplätzli Salz, Pfeffer ---	nebeneinander auslegen und würzen
50 g Champignons, geh. ½ B. Schnittlauch, geh. ½ B. Petersilie, geh. 100 g Philadelphia ---	miteinander mischen und ev. cuttern
---	Masse auf die Plätzli verstreichen
50 g Blattspinat, frisch ==== Oel oder Butter ---	waschen, gut abtropfen und auf die Füllung verteilen; Plätzli längs aufrollen, binden oder mit Zahnstocher fixieren
Spinatsauce: 10 g Butter ---	in einer Pfanne erwärmen und die Röllchen rundum anbraten; sofort auf vorgewärmte Platte in 80° C warmen Backofen schieben und während mind. 30 Min. nachziehen lassen = niedergaren
1 Zwiebel, fein geh. 1 Knoblauchzehe, gepresst ---	in einer Chromstahlpfanne erwärmen
1 ½ dl Weisswein ---	zugeben und andämpfen
1 ½ dl Bouillon	ablöschen
	zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen

## Sellerie - Mousse

ca. 500 g Sellerie 1 – 2 grosse Kartoffeln ---	schälen, waschen in Stücke schneiden und im Salzwasser weich kochen
---	Kochwasser abgiessen und sehr gut abtropfen lassen
3 – 5 EL Vollrahm Salz, Pfeffer, wenig Muskat ca. 50 g Butter ---	in eine Pfanne geben und leicht erwärmen;
---	Sellerie und Kartoffeln direkt durch's Pass-vite in die Pfanne passieren und abschmecken
	<b>Tip:</b> Kartoffelanteil kann erhöht werden:

# Frühlingsrollen mit Dörrfrüchten

## **Füllung:**

70 g Butter

schmelzen

---

60 g Aprikosen, getrocknet

in kleine Streifen schneiden, zugeben und mischen

40 g Zwetschgen, getrocknet

40 g Äpfel, getrocknet

---

100 g Nüsse, gemahlen

zugeben und vermischen

½ Apfel, an der Bircherraffel gerieb.

1 Zitrone, Schale

Saft von ½ Zitrone

3 EL Zucker

====

8 Blatt Frühlingsrollenteig (oder Pastateig verwenden)

nach Vorschrift auf die Arbeitsfläche legen

---

Füllung

zu einer Rolle formen und auf die Teigblätter verteilen, Teigränder leicht mit Wasser befeuchten, Breitseiten einschlagen und längs aufrollen

---

1 l Erdnussöl oder Kokosfett

auf 170° C erhitzen und die Frühlingsrollen knusprig fritieren

====

## **Crème:**

1 dl Milch

aufkochen

1 Pr. Salz

---

1 dl Apfelsaft

gut verrühren, kochende Milch dazugeben und nochmals gut umrühren

3 EL Zucker

20 g Vanillecrèmepulver z. Kochen

1 Eigelb

---

alles in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem Rühren aufkochen, auskühlen lassen

---

½ Apfel

an der Bircherraffel dazureiben

---

½ Zitrone, Saft

dazugeben

---

½ dl Vollrahm

steif schlagen und unter die Crème ziehen

====

Frühlingsrolle und Crème dekorativ anrichten