

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 25.08.2008

Thema

Sommerliche Genüsse

Menu

- Suschas pikante Hefeberge
- Zucchini-Rouladen
- Mousakas mit Auberginen
- Egli-Filet nach Bieler Art
- Beeren-Pfefferminz-Crème
- Turiner Schokoladentorte

Rezepte von:

Madeleine Blumer

Mengen:

- Die Angaben beziehen sich auf 4 Personen; bei Gebäcken auf eine Form oder einen Teig.
- Abweichende Mengen sind besonders vermerkt.

\* \* \* \* \*

Suschas pikante Hefeberge

Backofen auf 220° Unter- und Oberhitze vorheizen

**Hefeteig**

400g Mehl  
40g Margarine  
½ Hefewürfel  
1 Prise Zucker  
6g Salz / 1Teelöffel



Hefeteig herstellen und aufgehen lassen.  
Teig darf nicht zu naß sein, damit man ihn  
gut auswallen kann.

**Hefeberge**

140g Margarine weich  
ca. 1 Teelöffel Salz



Gratinform einfetten, Teig in 3 Stücke teilen  
und jedes rund auswallen, alle auf die gleiche Größe,  
ca. 3mm dünn.  
vermischen und auf die Rondellen streichen,  
aufeinanderschichten, es darf keine Luft dazwischen  
sein. Die Lagen in 6 – 8 Schnitze teilen, aufrollen wie  
Schinkengipfeli, in die Gratinform  
setzen und

Sesam

darüber streuen; im Ofen 40-45 Min. bei 220° backen  
(vgl. Abbildungen Seite 2).



## Zucchini – Rouladen

3 kleine Zucchini  
1 Becher Frischkäse mit  
Kräutern und Knoblauch

150g Rohschinken

Salz, Pfeffer  
Olivenöl

der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden.

Zucchinischeiben damit bestreichen.

zurechtschneiden und darauf legen, einrollen und mit  
einem Zahnstocher  
fixieren.

würzen.  
erhitzen und die  
Rouladen sorgfältig  
rundum braten.



## Mousakas mit Auberginen

Backofen auf 250° Unter- und Oberhitze vorheizen

### **Hackfleischmasse**

2 Zwiebeln	}	fein gehackt
1 Knoblauchzehe		
2 Tomaten		in Würfelchen schneiden
400 gr Hackfleisch		
etwas Öl		in Bratpfanne erhitzen, Fleisch gut anbraten, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürz mitbraten, Tomaten ebenfalls zugeben.
Salz, Pfeffer		würzen
Lorbeerblatt		beigeben und ca. 1 Std. kochen lassen; evtl. Flüssigkeit in Form von Wasser oder Wein zugeben.

### **Auberginen**

3 – 4 Auberginen	schälen in 1cm dicke Scheiben schneiden und Salzwasser 1 Stunde liegen lassen. Auberginen abtropfen lassen, mit Haushaltspapier trocknen, in Mehl wenden und in
Oliven- oder Erdnußöl	backen,
	den Boden einer gebutterten Gratinform mit Scheiben auslegen,
Salz, Pfeffer	drüberstreuen und eine Schicht Hackfleischmasse darübergeben, Auberginen, Hackfleisch usw.

### **Béchamelsauce**

30 gr Butter		in kleiner Chromstahlpfanne schmelzen und vom Herd nehmen.
2 Eßlöffel Mehl		dazu rühren, mit
3,5 dl Milch		ablöschen.
Bouillon, Salz, Curry, Pfeffer, Muskatnuß	}	Würzen, alles aufkochen und abschmecken.
		Sauce zum Schluß auf die Hackfleischmasse gießen und
Parmesan gerieben		drüberstreuen und im Ofen bei 250° 20 – 25 Minuten überbacken.

## Egli-Filets nach Bieler Art

700 – 800 gr Egli-Filets  
Salz, Pfeffer

Filets würzen.

1 kleine Zwiebel oder Schalotte

fein gehackt.

1 Bund Schnittlauch }  
2 Zweige Dill }

fein schneiden.

Bratbutter oder Erdnußöl

in beschichteter Pfanne erhitzen;

Mehl

Egli-Filets darin wenden, Mehl abschütteln und portionenweise sorgfältig braten, insgesamt ca. 1 ½ Min., warmstellen.

1 dl Bouillon  
1,5 dl Rahm

Im Bratensatz die Zwiebel andünsten und mit ablöschen.

Beigeben, etwas einkochen lassen;

Kräuter beigeben.

Salz, Pfeffer, Zitronensaft  
Maizena rapid blanc

Sauce abschmecken

die Sauce bei Bedarf noch etwas eindicken und

mit den Egli-Filets servieren.



## Beeren-Pfefferminz-Crème

1 Joghurt nature	
1 Blatt Gelatine gewässert	in kleiner Pfanne auflösen und unter das Joghurt rühren.
¼ Bund Pfefferminzblätter	4 Blätter beiseitelegen, restliche kleinschneiden, beugeben.
1 dl Rahm	steifschlagen und unter das Joghurt ziehen.
2 – 3 Eßlöffel Puderzucker	Joghurt damit süßen.
350 gr Beeren	rüsten, klein schneiden.
2 Eßlöffel Puderzucker/Zucker	Beeren süßen,
etwas Zitronensaft	mit 2/3 Beeren mixen, restliche Beeren für Garnitur. ½ Joghurtmasse in 4 Gläser einfüllen, Beerenmasse darauf geben, mit restlicher Joghurtmasse decken; mit Pfefferminzblättern und restlichen Beeren dekorieren.



### **Tip:**

Beeren ganz oder klein geschnitten verwenden.  
Joghurt mit grünem Pfefferminzsirup süßen.  
Anstelle von Beeren Fruchtkompott klein geschnitten verwenden.

## Turiner Schokoladentorte mit Baumnüssen

Springform von 18 cm Durchmesser, Torte wird aber nicht gebacken.

100 gr Butterkekse  
(Petit Beurre)

100 gr Baumnüsse

100 gr Schokolade

75 gr Butter weich

in einem Gefrierbeutel mit einem Wallholz zerkleinern.

grob hacken, evtl. mit dem Cutter.

im Wasserbad schmelzen, herausnehmen.

zur Schokolade geben und gut vermischen, etwas abkühlen lassen.

1 Ei  
1 Eigelb  
50g Zucker



schlagen bis die Masse hellgelb und cremig ist.

Springformboden mit Backpapier überziehen, Rand mit Butter bestreichen.

Restliche Zutaten sorgfältig unter die Eimasse ziehen und in die Springform abfüllen, glatt streichen.

Die Form mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen, die Masse soll fest werden.

Kakaopulver

vor dem Servieren darüber streuen.

