

**Menu und Kochrezepte**

**Kochabend vom 18.02.2003**

**Thema: Im Winter lockt schon der Frühling**

**Menu:**

- Sbrinz-Bröckli im Zucchini-mantel
- Avocadofächer mit Tomatenvinaigrette
- Spargelsuppe
- Sauerkraut-Schweinsfilet-Pastete,  
warmer Rüeblisalat mit Kreuzkümmel
- Osterkuchen mit Vanillecrème

**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.

\* \* \* \* \*

**Sbrinz-Bröckli im Zucchini-mantel**

3 - 4 schmale Zucchini

waschen und längs in 5 mm dicke Tranchen  
schneiden  
Zucchinischeiben darin etwas weichdämpfen

Olivenöl

frische Kräuter: Peterli, Thymian,  
Rosmarin, Basilikum

1 Knoblauchzehe gepreßt

Salz, Pfeffer

16 Sbrinz-Bröckli

16 Zahnstocher

gedämpfte Zucchini-streifen würzen

je ein Sbrinz-Bröckli mit einem Zucchini-streifen  
umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

## Avocadofächer mit Tomatenvinaigrette

2 Avocado

schön ausgereift, schälen, längs halbieren und entkernen. Sorgfältig nicht der ganzen Länge nach einschneiden, damit ein Fächer entsteht. Auf einem Teller anrichten.

Salz, Pfeffer

Avocados würzen

2 Fleischtomaten

waschen, trocknen, in kleine Würfeli schneiden

Salz, Pfeffer

4 Eßlöffel Sonnenblumenöl

mischen, zu den Tomatenwürfeli geben, abschmecken, über und neben dem Avocadofächer anrichten.

4 Eßlöffel Balsamico

Basilikum

Aromat

## Spargelsuppe

8 grüne Spargeln

rüsten

7 dl Wasser

aufkochen, Spargeln darin knapp weichkochen, heraus heben und in 1 ½ cm lange Stücke schneiden.

Bouillon, Salz, Zitronenschnitz,  
Peterli

6 dl Spargelsud für die Suppe weiterverwenden zusammen anrühren, zum Spargelsud geben, aufkochen, 15 Min. köcheln lassen.

2 Eßlöffel Mehl

1 dl Rahm

Muskat, Curry, Salz, Pfeffer

würzen und abschmecken. Vor dem Servieren die Spargelstücke nochmals in der Suppe wärmen.

Schnittlauch

zur Garnitur

## Sauerkraut-Schweinsfilet-Pastete

400 g gekochtes Sauerkraut

evt. in einem Sieb abtropfen lassen.

400 g Schweinsfilet

Filet würzen und im heißen Fett während

Salz, Pfeffer

2 Min. rundum anbraten, auskühlen

1 Paket Kuchenteig (ca. 400 g)

halbieren, 3 mm dick als Rechteck auswallen.

4 Schinkenscheiben

2 Tranchen in der Länge des Filets auf dem

Teig auslegen, die Hälfte des Sauerkrauts

darauf geben, mit dem Filet belegen und mit

dem restlichen Sauerkraut bedecken,

Schinken auflegen, mit dem 2. Teigstück

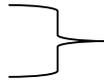
decken, evt. Teigländer auf 3 cm zurück

schneiden, einrollen und fest andrücken mit

einer Gabel. Auf der Oberseite der Pastete ein

kleines Dampfloch anbringen.

1 Eigelb  
1 Teelöffel Öl



mischen, Pastete bestreichen und im Ofen bei 200° auf der zweituntersten Rille ca. 25 Min. backen, heiß servieren.

### **Warmer Rüeblisalat mit Kreuzkümmel**

500 g Rüeblis

schälen und im Dampf oder im Salzwasser knapp weichkochen (ca 25 Min.), im Eiswasser abschrecken und in Rädchen schneiden.

### **Sauce**

2 Knoblauchzehen fein gehackt  
0,75 dl Olivenöl  
¼ Teelöffel Kreuzkümmel  
0,25 cl Rotweinessig  
Salz, Pfeffer



Knoblauch kurz anziehen lassen.  
beigeben  
ablöschen  
abschmecken und über die Karotten gießen, lauwarm servieren.

### **Osterkuchen mit Vanillecrème**

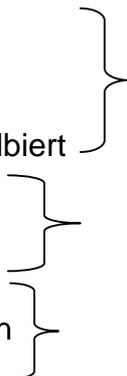
Backofen auf 180° vorheizen

1 Blätterteig rund ausgewallt

entsprechend rundes Blech belegen

### **Füllung**

100 g Milchreis  
4 dl Milch  
1 Prise Salz  
1 Vanillestange längs halbiert  
75 g Kochbutter weich  
90 g Zucker  
3 Eigelb  
75 g Mandeln gerieben  
1 Zitrone Schale abreiben  
1,5 dl Rahm  
3 Eischnee  
Aprikosenkonfitüre



zu einem dicken Brei kochen, auskühlen

schaumig rühren und unter den Reis mischen

darunter mischen

sorgfältig darunterziehen  
Teigboden dick bestreichen, Masse darüber verteilen und bei 180° ca 50 Min. backen.  
Schmeckt am 2. Tag besser!

### **Vanillecrème**

siehe folgende Seite



**1**  
Maisstärke mit Halbrahm  
in einer Pfanne mit dem  
Schwingbesen anrühren.

1 Eßlöffel Maizena  
1 dl Halbrahm



**2**  
Restliche Zutaten bis und mit  
Vanillestängel dazugeben.  
Gut verrühren.

4 dl Milch  
1 Ei  
3 Eigelb  
1 Vanillestange aufgeschlitzt und  
ausgeschabt  
3 Eßlöffel Zucker



**3**  
Unter ständigem Rühren mit dem  
Schwingbesen bei mittlerer  
Hitze kurz vors Kochen bringen.  
Vanillestängel entfernen.



**4**  
Crème unter Rühren auf Eis-  
wasser oder ins kalte Wasser-  
bad stellen. Unter mehrmaligem  
Rühren auskühlen lassen.



**5**  
Rahm mit dem Schwingbesen  
sorgfältig darunter ziehen.

1 dl Rahm geschlagen