

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 12.09.2006

Thema: **Walti Heckendorn's Geburtstag**

Menu:

- Salami- und Mortadella-Würfel garniert
- Feuilletés du lac mit Salat
- Pouletbrust-Rouladen mit Marsala-Sauce  
Kartoffelgratin  
glacierte Karotten und Bohnen
- Käse
- Zwetschgen mit Zimtglacé

Rezepte von: **Walter Heckendorn**

Mengen:

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

\* \* \* \* \*

**Feuilletés du lac**

Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen

50 gr Rohschinken  
2 Schalotten fein gehackt  
ca. 90 gr Forellenfilets geräucht  
1 Eßlöffel Paniermehl  
1 ½ Eßlöffel Rahm  
½ Ei  
Petersilie gehackt  
Pfeffer

in Streifen schneiden, leicht anbraten.  
begeben, kurz mitdämpfen, erkalten lassen.  
im Cutter fein hacken.

alles mit der Forellenmasse vermischen und  
abschmecken.

1 Paket ausgewallter Blätterteig  
ca. 500 gr

je 2 Fischformen ausstechen, die Füllung auf  
die eine Fischform-Mitte geben, rundum mit  
Wasser bepinseln und die 2. Fischform aufset-  
zen und gut zusammendrücken.

½ Ei oder 1 Eigelb

Blätterteigform bepinseln; ca. 20 Min. im vor-  
geheizten Ofen bei 200° backen

Rucolasalat. mit Cherrytomaten

dazu servieren oder auf Teller anrichten.

### **Pouletbrustrouladen an MarsalasaUCE**

Backofen auf 180° vorheizen

2 - 4 Pouletbrüstli

Salz, Pfeffer, Paprika  
2 -4 Tranchen Modellschinken  
ca. 100 gr Spinat

½ Liter Bouillon

sorgfältig waagrecht einschneiden und aufklappen.  
Plätzli leicht würzen.  
auflegen  
waschen, rüsten und blanchieren (1 - 2 Min. im kochenden Wasser sieden), abtropfen, auskühlen lassen, etwas trocknen mit HH-Papier.  
Auf dem Schinken verteilen, einrollen und in Alufolie satt einpacken. In eine Gratinform legen.  
dazu gießen und ca. 25 Min. im Ofen bei 180° garen.

### **MarsalasaUCE**

wenig Fett }  
1 Schalotte gehackt }  
1 dl Marsala }  
1 dl Weisswein }  
1 dl Hühnerbouillon  
Salz, Pfeffer  
1 dl Rahm

andämpfen

ablöschen, zur Hälfte einkochen, absieben.  
beigeben.  
würzen,  
zufügen, abschmecken, ev. mit Maizena rapid binden und zu den Rouladen servieren.  
servieren.

### **Kartoffelgratin**

Backofen auf 200° vorheizen

Kochbutter oder Margarine  
800 gr Kartoffeln mehlig kochend

Gratinform bebuttern.  
schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden und ziegelartig einschichten.

1 Ei  
70 gr Gruyère-Käse gerieben  
4 Knoblauchzehen gepreßt  
3 dl Bouillon  
2 dl Rahm  
Salz, Pfeffer

alles gut vermischen/verquirlen und über die Kartoffeln gießen. 50 Min. im heißen Ofen bei 200° backen.

### ***Glacierte Rüebli***

400 gr Rüebli  
wenig Butter  
wenig Bouillon  
etwas Honig  
Salz und Pfeffer

schälen, rädeln.  
Rüebli dämpfen,  
ablöschen,  
begeben, ca. 30 Min. garen und mit  
abschmecken.

### ***Bohnen mit Speck***

400 gr Bohnen  
4 Tranchen Speck  
1 kleine Zwiebel gehackt  
1 ½ - 2 dl Bouillon

rüsten und im Salzwasser ca.15 Min vorkochen,  
abschrecken mit Eiswasser.  
Bohnen in kleine Bündchen legen, mit Speck  
umwickeln.  
in einer Bratpfanne dämpfen,  
ablöschen und die Bohnenpäckli dazulegen, ca.  
20 Min. fertig garen.

### ***Glacierte Zwetschgen mit Zimtglacé***

1 Bio-Orange  
4 Eßlöffel Zucker  
2,5 dl Rotwein  
16 Zwetschgen  
einige Pistazienkerne  
4 Kugeln Zimtglacé  
Puderzucker

gut waschen, trocknen, Zesten (feine Streifen)  
abschälen. Orange halbieren und den Saft aus-  
pressen.  
karamelisieren, mit Orangensaft ablöschen.  
begeben, Orangen-Zesten begeben und  
kochen bis der Karamell aufgelöst ist.  
waschen, halbieren, entsteinen, in den Rot-  
weinsud legen und sorgfältig zugedeckt 5 Min.  
ziehen lassen. Die weichen Zwetschgen aus  
dem Sud heben und zugedeckt auskühlen las-  
sen. Den Sud mit Zucker abschmecken und  
ev. mit Maizena binden.  
fein hacken.  
auf Teller verteilen, Früchte und Sauce rundum  
garnieren und mit den Pistazien bestreuen.  
ebenfalls als Garnitur darüberstauben.