

Zwiebelspeck-Party-Hit
Rübliterrine
Ingwersüpli
Hohrücken zart gegart
Weinsauce
Gemüsegarnitur
Gratin dauphinois
Ziegenkäse mit Nusskruste auf
Ananasbett
Zitronentörtli Spezial

Zwiebelspeck-Party-Hit

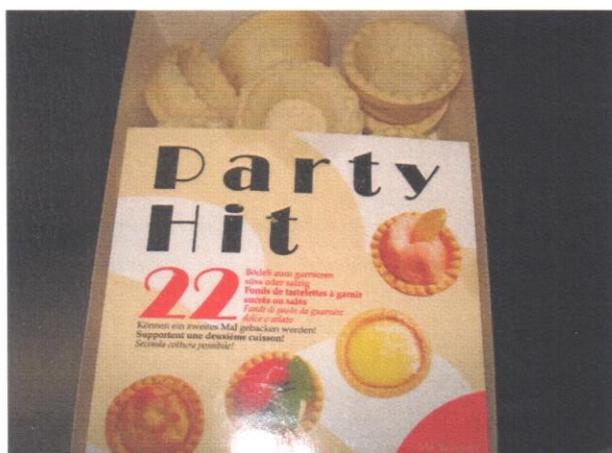
Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.

1 Paket Party-Hit-Förmli von Migros auf einem Backblech verteilen

1 Zwiebel }
 60g Speckwürfeli } fein hacken

Kochbutter oder Olivenöl }
 Salz, Pfeffer, wenig Muskat } erhitzen und Zwiebel/Speck darin andämpfen,
 würzen, auskühlen lassen und danach mit }
 Mokkalöffeli in den Förmli verteilen.

1 Ei }
 ¼ dl Rahm }
 Salz, Pfeffer, wenig Aromat } vermischen, über dem Speck-Zwiebelgemsich
 mit Mokkalöffeli verteilen und im Ofen }
 15-20 Min. backen. Heiss geniessen!



Rüebli terrine mit Gemüse vinaigrette

für Terrineform von ca. 1 l Inhalt

500g möglichst lange Rüebli

2-3 Rüebli schälen und mit dem Sparschäler in lange, dünne Streifen schneiden, im kochenden Salzwasser etwa 2 Min. blanchieren, sorgfältig herausheben und im Eiswasser abkühlen.

Restliche Rüebli schälen und würfeln. Terrineform mit ofenfester Klarsichtfolie auslegen und mit den Rüeblistreifen auskleiden. Überstehende Rüebli wegschneiden.

150g Broccoliröschen

wie Rüebli blanchieren und abkühlen, Rüebliwürfeli in wenig Bouillon weichkochen, absieben und auskühlen.

3 Eier

50g weiche Butter

½ dl Rahm

Salz, Pfeffer, wenig Curry

mit den Rüebliwürfeln mixen und abschmecken. Masse in die ausgekleidete Terrineform giessen und die Broccoliröschen mit dem Stiel nach oben hineinstecken. Achtung die Rüebli Masse darf nur etwa 1 cm bis zum Rand aufgefüllt werden, damit die Röschen noch Platz haben.

Terrine mit Klarsichtfolie decken, den Backofen auf 160° vorheizen, Terrineform in ein heisses Wasserbad stellen und ca. 45 Min. im Ofen garen. Garprobe: wenn bei der Stichprobe das Loch sichtbar bleicht. Terrine auskühlen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Gemüse vinaigrette:

½ mittel grosser Sellerie

1 kleiner Lauch

rüsten und in Julienne schneiden.

längs halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

2 Esslöffel Olivenöl

erhitzen und den Sellerie darin kurz knackig dämpfen, Lauch begeben, umrühren und mit ablöschen und etwas einkochen lassen.

¼ dl heller Balsamicoessig

Salz, Pfeffer

Baumnussöl

würzen, auskühlen lassen

vor dem Servieren begeben, nochmals abschmecken. Rüebli terrine in Scheiben schneiden und mit der Gemüse vinaigrette anrichten.



Tipp: genügend Rüeblistreifen herstellen, die Restlichen können mit den Würfeli gemixt werden.

Terrine mit Meerrettichrahm oder Kräuterquark und grünem Salat servieren.

Ingwersüpli

60g frischer Ingwer }
400g Sellerie }

schälen, fein würfeln

1 Stück Kochbutter

in Suppentopf erhitzen und Gemüse gut dämpfen.

1 Esslöffel Zucker

darüber streuen und leicht karamellisieren lassen.

6 dl Wasser }
Gemüsebouillon }
1,5 dl Kokosmilch }

ablöschen, ca. 20 Min. köcheln lassen, Achtung Kokosmilch kocht gerne über!

Salz, Pfeffer

würzen und abschmecken, pürieren und in vorgewärmte Schüsselchen anrichten.

Schnittlauch

als Garnitur aufstreuen.



Hohrücken zart gegart (mit Backofenprogramm)

6-800g Hohrücken

am Stück, Küchentemperatur annehmen lassen.

Salz, Pfeffer

Fleisch würzen,

Erdnussöl

erhitzen, Hohrücken rundum kräftig anbraten, Spezialthermometer vom Backofen ins Fleisch stecken (Spitze in die Mitte!) in Gratinform oder auf Blech legen, alles im kalten Ofen montieren und nach Backofenbeschreibung 2 ½ - 4 Std. garen lassen. **Achtung** das Fleisch ist nach dieser Zeit servierbereit und sollte nicht noch länger im Ofen bleiben.**Gratin dauphinois**

Backofen auf 200° Unter- und Oberhitze vorheizen.

1 -2 Knoblauchzehen

halbieren und eine Gratinform damit ausreiben.

Kochbutter

Gratinform einfetten, Kartoffeln einschichten.

800g Kartoffeln

schälen und in dünne Scheiben schneiden, sorgfältig einschichten.

4 dl Milch

2 dl Rahm

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer und Muskat



vermischen und über den Kartoffeln verteilen, so dass die Kartoffeln bedeckt sind. Im vorgewärmten Backofen in der unteren Ofenhälfte 60 – 70 Min. garen.

Saisongemüse

4-600g Saisongemüse

rüsten und im Dampf garen.

Salz

darüber streuen,

evtl. Butter geschmolzen

vor dem Servieren mit Pinsel aufstreichen.

Rotweinsauce

1 Zwiebel
 Olivenöl
 1 Handvoll Gemüsemischung
 Brunoise
 ½ Liter guten Rotwein
 1 Lorbeerblatt
 wenig Bouillon
 etwas Salz und Pfeffer
 wenig Paprika
 1 Esslöffel Bratensaucepulver

fein hacken
 erhitzen und die Zwiebel andünsten.

zugeben und mit dämpfen.
 ablöschen.

zugeben und mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Vor dem Servieren abschmecken und evtl. noch etwas eindicken mit Maizena oder Bratensauce.

**Ziegenkäse mit Nusskruste auf Ananasbett**

Backofen auf 250° Grill vorheizen.
 ca. 60g Haselnüsse

4 frische Ziegenkäse

½ Ananas

2 Esslöffel Honig
 etwas heisses Wasser

im Cutter oder mit Zylisshacker zerkleinern,
 nicht zu fein!

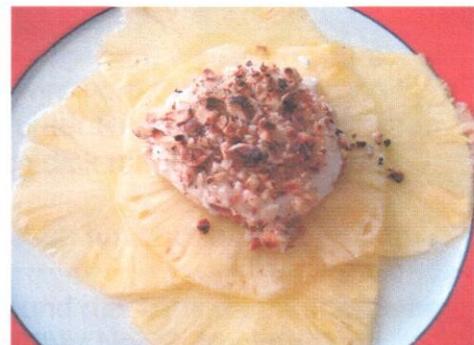
auf ein Backpapier setzen und die Nüsse oben
 und seitlich gut andrücken, übrige vom Papier
 entfernen.

rundum die Schale abrüsten und die Ananas
 mit Hobel oder Aufschnittmaschine in hauch-
 dünne, 2 mm dicke Scheiben schneiden und
 pro Person 4-6 Scheiben auf einen grossen
 Teller legen. (Scheiben ohne Loch)

gut vermischen und die Ananasscheiben
 marinieren.

Den Käse 5 Min. im Backofen überbacken, bis
 die Nusskruste braun aber nicht schwarz ist!
 Sorgfältig auf die Ananasscheiben setzen und
 mit Brot servieren.

etwas Weissbrot



Zitronentörtli Spezial

für 2 kleine Springformen von 20 cm Durchmesser, Boden mit Backtrennpapier auskleiden, Boden und Rand einfetten.

Backofen vorheizen: Ober- und Unterhitze 180°

Biskuitteig:

4 Eier

120g Zucker

1 Prise Salz

wenig abgeriebene Zitronenschale

mit dem Mixer oder der Haushaltmaschine zum Band schlagen. (luftige, hellgelbe Masse)

120g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

sorgfältig von Hand mit dem Teigschaber darunterziehen, in die vorbereitete Springform leeren und bei 180° ca. 30 Min. backen. Auskühlen lassen, zwei Mal quer durchschneiden.

2 Esslöffel Wasser

2-4 Esslöffel Limoncino

vermischen und die oberen 2 Böden vor dem Füllen damit etwas tränken. (kann auch weggelassen werden)

Füllung:

3 Bio-Zitronen

waschen, trocknen und die Rinde, nur das Gelbe ganz fein raffeln, danach Zitronen auspressen -> 1,5 dl (evtl. mit Limoncino ergänzen).

Zitronenrinde

1,5 dl Zitronensaft

280g Zucker

3 Eier

1-2 Esslöffel Limoncino

im Wasserbad cremig schlagen.

100g Butter

stückchenweise zugeben,iterrühren, sobald die Crème dick wird vom Herd ziehen und in kaltem Wasser unter Rühren abkühlen lassen. Die Biscuitböden dick mit Zitronencreme bestreichen.

den Kuchen aussen hauchdünn überziehen.

Johannisbeergelee

Zitronenglasur:

200g Puderzucker

1 Esslöffel Zitronensaft

1-2 Esslöffel Wasser

gut vermischen und die Törtli damit überziehen. Im Kühlschrank über Nacht, trocknen und durchziehen lassen.

Kandierte Zitroneschnitze oder Zuckerperlen als weitere Garnitur anbringen.

Tipp: Törtli zum Füllen und Glasieren auf Backpapier setzen.

Restliche Crème mit Joghurt oder Quark mischen, abschmecken und servieren.

