

Zwiebelstrudel mit grünem Salat Käsesüppchen Entenbrust mit Rotwein-Apfel-Decke Frische Nudeln Dattelcrème Reformtorte

Zwiebelstrudel

Backofen auf 220° Unter- und Oberhitze vorheizen.

- | | |
|---|---|
| 3 grosse Gemüsezwiebeln | halbieren, in Streifen schneiden. |
| 3 Esslöffel Oel | erhitzen, Zwiebel darin glasig dämpfen. |
| 2 Bund Peterli gehackt
6 Tranchen Hinterschinken in Streifen geschnitten | } kurz mit dämpfen, |
| Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen | würzen, das Ganze etwas auskühlen. |
| 1 Ei
150g Appenzeller gerieben | } mit den obigen Zutaten vermischen. |
| 2 Blätter Strudelteig
(Paket à 4 Blätter im Migros/Coop erhältlich) | nach Vorschrift vorbereiten, Füllung darauf verteilen, seitlich einschlagen, aufrollen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 30 Min. backen. |
| Butter geschmolzen | zum Bestreichen des Teiges.
Den Strudel heiss mit Salat servieren |



Käsesüppchen

1 mittlere Zwiebel

5dl Bouillon

4 Scheiben Gruyère
(Schnittkäse)

4 Teelöffel Mondamin
(Kartoffelstärke)

Muskat, Pfeffer, Salz, Koriander

1 dl Rahm

schälen, längs halbieren und quer in Streifen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten, beiseite stellen.

erhitzen, nicht aufkochen!

unter Rühren dazugeben, sorgfältig aufkochen, setzt sich gerne am Pfannenboden fest.

mit wenig Wasser anrühren und einrühren.

10 Min. köcheln lassen.

Süppchen abschmecken.

schlagen und vor dem Servieren darunter ziehen. Röstzwiebeln zur Garnitur darüber streuen.



Entenbrust mit Rotwein-Apfel-Decke

Backofen auf 150° vorheizen.

2-3 Entenbrüste

Küchentemperatur annehmen lassen, Fettschicht sorgfältig wegschneiden/abziehen. Entenbrüste würzen.

Salz, Pfeffer

1 grosser, säuerlicher Apfel

evtl. schälen, klein würfeln.

50g Butter

in Bratpfanne schmelzen, Apfel darin dämpfen,

1 ½ Esslöffel Zucker

darüber streuen,

2 dl Rotwein

ablöschen und beinahe vollständig einkochen lassen, auskühlen, mixen.

50g Weissbrot altbacken

entrinden, grob reiben oder im Cutter zerkleinern. 1/3 unter das Apfelmus mischen. Mus abschmecken.

Salz und Pfeffer

250g Lauch ohne Grün oder gebleichter Lauch

in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Erdnussöl

in Bratpfanne erhitzen und die Entenbrust beidseitig je 2 Min anbraten, auf ein Backblech legen und 10-12 Min im Backofen ziehen lassen.

Olivenöl

in Bratpfanne mit Deckel erhitzen, Lauch darin dämpfen.

etwas Weisswein

Lauch ablöschen,

¾ dl Rahm

ebenfalls zugeben und bei kleiner Hitze zugedeckt 5-10 Min. köcheln lassen.

Salz, Pfeffer, Curry

würzen,

evtl. Maizena rapid

Gemüsesauce binden.

2 Zweige Majoran

Blättchen hacken

Entenbrust aus dem Backofen nehmen, mit Alufolie decken um sie warm zu halten. Backofen auf Grill mit höchster Stufe erhitzen (250-300°). Apfel-Brot-Mischung auf die Entenbrust streichen, das restliche Brot sowie den gehackten Majoran darüber streuen und unter dem Grill ca. 3 Min. grillieren. Entenbrust in ca. 3 cm breite Stücke schneiden und auf dem Lauchgemüse servieren.



Frische Nudeln

viel Salzwasser mit
etwas Oel
1 Paket Pastateig

aufkochen.
auspacken, Teig aufrollen und in gewünschte
Breite schneiden. Nudeln im kochenden
Wasser al dente kochen. (ca. 5 Min.) Absieben,

30g Kochbutter

in der Teigwarenpfanne schmelzen, Nudeln bei-
geben, mischen und sofort auf heiße Teller an-
richten.

Dattelcrème

für 5-6 Personen

Am Vortag:

10 grosse frische Datteln

halbieren, entkernen und in feine Würfel
schneiden.

1,5 dl Milch

1 Teelöffel Akazienhonig

½ Beutel Vanillezucker



mit den Datteln über Nacht im Kühlschrank
quellen lassen.

5-6 Orangen

mit Rüstmesser schälen und filetieren, d.h.
sorgfältig aus den Trennwänden heraus-
schneiden.

Gequollene Datteln mixen.

2 griechische Joghurt

mit den Datteln mischen und die Crème mit
den Orangenfilets anrichten.

Tipp:

Orangenfilet mit Grand Marnier marinieren.



Reformtorte

Backofen auf Umluft 180° vorheizen.

1 Backblech mit Backpapier belegen und mit Kochbutter leicht einfetten.

8 Eiweiss
1 Prise Salz
300g Zucker }

zu Schnee schlagen
einrieseln lassen und weiter schlagen,
bis die Masse glänzt und stichfest ist.

200g Baumnüsse gemahlen
(im Cutter)

sorgfältig darunter ziehen. Auf dem vorbereiteten Backpapier ausstreichen und 25-30 Min. backen. Noch warm in 4 gleich grosse Stücke schneiden, auskühlen lassen.

125g weiche Tafelbutter

zu Spitzli schlagen.

100g Schokolade

schmelzen, d.h. mit kochendem Wasser übergiessen, 2 Min. weich werden lassen, Wasser sorgfältig abschütten, sorgfältig zur Butter rühren.

8 Eigelb
125g Zucker }

schaumig und zitronengelb schlagen.
Butter-Schokolade-Masse sorgfältig darunter ziehen, im Kühlschrank etwas fest werden lassen und danach die Böden mit der Buttercrème bestreichen.
Unten und oben ein Eiweissboden. Oberster Boden umgekehrt auflegen, damit die Oberfläche schön flach für die Schoggi glasur ist.

50g Schokolade
½ dl Rahm }

zusammen in einer kleinen Pfanne schmelzen und den obersten Boden damit garnieren.
Zum Servieren in Stücke von ca. 6 x 4 cm schneiden.

Tipp: Die Buttercrème mit etwas Kirsch oder Nussschnaps parfümieren.

