



Menü vom 25. August 2015 / Werner

Tomaten-Zwiebel-Suppe mit Rührei- Bruschetta

Bunter Champignonsalat

Gefüllte Schweinskotelette mit Tomatenkugel und Reis

Aprikosenknödel

Tomaten-Zwiebel-Suppe mit Rührei- Bruschetta

Zutaten:

500 g Tomaten, **250 g** Zwiebeln, **50 g** Bratspecktranchen, **4 Esslöffel** Olivenöl, **5 dl** Hühnerbouillon, **0.5 Teelöffel** Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle, **8 Scheiben** Pariserbrot, **2 Esslöffel** Olivenöl, **40 g** Sbrinz gerieben, **2 Eier**, **2 Esslöffel** Rahm, 1 EL Butter

Zubereitung:

1. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken, häuten und in Würfel schneiden
2. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Speck ebenfalls in Streifen schneiden.
3. Den Speck im eigenen Fett anbraten. Olivenöl (1), Tomaten und Zwiebeln beifügen und kurz mitdünsten. Die Hühnerbouillon dazu giessen, aufkochen und die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer 20 Minuten kochen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Brotscheiben mit Olivenöl (2) beträufeln. Im oberen Drittel des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens hellbraun rösten. Herausnehmen und mit Sbrinz bestreuen.
5. Gleichzeitig Eier, Rahm, Salz und Pfeffer verquirlen. In einer Bratpfanne in der warmen Butter leicht stocken lassen, dann unter rühren zusammenschieben und noch so lange garen, bis das Rührei gleichmässig cremig ist und feucht glänzt. Auf die Brotscheiben verteilen.
6. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und jeweils 1 Scheiben Bruschetta darauf setzen.

Bunter Champignonsalat

Zutaten:

Friesesalat, 800 g frische Champignon, je 1 rote und grüne Peperoni, 150g Speckwürfeli, 1 Bund Peterli, 2 Eier,

1 Zitrone

Sauce: 1 TI Senf, 4 El Essig, 6 El Oel, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereiten:

1. Champignons in Scheiben schneiden und in wenig Salzwasser mit dem Saft einer Zitrone kurz blanchieren.
2. Abtropfen und erkalten lassen. Peperoni rüsten und in feine Streifen schneiden.
3. Speckwürfeli ohne Fett in der Bratpfanne knusprig braten.
4. Saucenzutaten verrühren, mit Champignons, Peperoni und Speckwürfeli mischen.
5. Mit Peterli überstreuen und mit dem gekochten Ei garnieren.

Gefüllte Schweinskoteletts mit gefüllter Tomatenkugel

Zutaten:

4 Schweinekoteletts (vom Metzger Taschen einschneiden lassen)

Salz, Pfeffer, Paprika, Senfpulver, 50 g Bratbutter

Füllung:

30 g Bratbutter, 3 Schalotten, gehackt, 1 Knoblauchzehe, durchgepresst, 3 Bund Kräuter, gehackt (Petersilie, Basilikum, Majoran, wenig Rosmarin, wenig Salbei, wenig Kerbel), 60 g Sbrinz gerieben

Zubereitung:

1. Für die Füllung Schalotten und Knoblauch in der Bratbutter glasig dünsten, Kräuter zufügen, gut durchdünsten und auskühlen lassen.
2. Mit dem Sbrinz vermischen
3. Koteletts innen würzen
4. Die Kräuterfüllung satt in die Fleischtaschen füllen und mit einem Zahnstocher verschliessen.
5. Aussen würzen und in der heissen Bratbutter rundum anbraten. Die Hitze reduzieren und die Koteletts zugedeckt 6-8 Minuten braten. Ab und zu wenden.
6. Auf vorgewärmten Tellern anrichten

Tomatenkugeln mit Käsefüllung

Zutaten:

1/2 Gelbe Peperoni, 125g Raclettekäse, 4 Fleischtomaten, 1.EL Tomatenpüree, 1/4 TL Salz, 1/2 Bund Basilikum

Zubereitung:

1. Gelbe Peperoni in Würfeli schneiden, Raclettekäse in Würfeli schneiden,
2. Peperoni und Raclettekäse mischen, würzen, beiseite stellen.
3. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden, Tomaten mit einem Löffel aushöhlen und beiseite stellen. Inneres der Tomaten mit dem Tomatenpüree mischen, salzen, in der vorbereiteten und in die Form verteilen.
4. Tomaten mit der beiseite gestellten Käsemasse füllen, Deckel daraufsetzen und in die vorbereitete Form stellen.
5. **Backen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Basilikum darüber streuen.

Aprikosenknödel mit Vanillesauce

Zutaten:

Teig: 300g mehlig kochende Kartoffeln, 70g Mehl, 25g Epifin, Hartweizendunst oder Teigwarenmehl, 20g Butter, flüssig, ausgekühlt, 1 Eigelb, 1 Ei, 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale, 1/4 TL Salz, 8 Aprikosen, ganz, eingeschnitten, entsteint, 8 Stück Würfelzucker

Streusel: 60 g Paniermehl, 40 g Butter, 4 EL Zucker, 1 Prise Zimt

Zubereitung: *(Als Dessert rechnet man pro Person ca. 2 Knödel).*

1. Teig: Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und warm passieren, abkühlen.
2. Restliche Zutaten bis und mit Salz zu den Kartoffeln mischen, zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Teig in 12 Portionen teilen, Kugeln formen, flach drücken.
4. Jede Aprikose mit einem Stück Zucker füllen, in eine Teigportion einpacken.
5. Knödel portionenweise im siedenden, leicht gesalzenen Wasser ca. 8 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, abtropfen lassen, warm stellen.
6. Streusel: Paniermehl in der warmen Butter leicht rösten, Zucker und Zimt dazu mischen. Knödel anrichten, mit Streuseln garnieren.

Zutaten Vanillesauce:

5 dl Milch, 1 Vanillestängel (längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt) 2 EL Zucker, 0.5 EI Maizena, 1 Ei

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere giessen, warm zu den Knödeln servieren.