



24. August 2021 Werner

2 – farbiges Zucchini Tatar

Schwyzer Käsesuppe

Panierter Camembert

Zweierlei Cordonbleu-Rollen mit Sommer Ofengemüse

Käse-Dessert

Menü für 7- 9 Personen

Thema: Käse / Gemüse

2- farbiges Zucchini Tatar (9 Personen)

Das braucht's

1 grüne Zucchini, 1 gelbe Zucchini, 6 verschiedenfarbige Tomaten, 1 Bündel Basilikum, 1 Bündel Bohnenkraut, 1 Frühlingszwiebel, 1 Zitrone, Olivenöl, Salz und Pfeffer, 9 Scheiben Rohschinken, 200g Sbrinz- Möckli oder Rollen.

Und so wird's gemacht

1. Zucchini in kleine Würfel schneiden,
2. Das Bohnenkraut und die Frühlingszwiebel fein hacken. Das Basilikum zerzupfen und die Hälfte davon für die Tomaten aufbewahren.
3. Die Zucchini-Würfel mit den Kräutern, 3 EL Olivenöl und 2 EL Zitronensaft anmachen und würzen.
4. Die Tomaten in feine Scheiben schneiden.
5. Aus den geschnittenen Tomaten ein Carpaccio anrichten und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem restlichen Basilikum abschmecken.
6. Das Zucchini-Tatar auf dem Carpaccio anrichten, und auf beiden Seiten mit Sbrinz und Rohschinken abrunden.

Schwyzer Käsesuppe (9 Personen)

Das braucht's

70g Butter, 3 TL gehackte Peterli, 1.5 LT Gemüsebouillon, 3.5 dl Rahm, 2 Priesen Salz & Pfeffer, ½ Bund Schnittlauch, 400g Schwyzer Bergkäse (würzig), 2 Zwiebeln

Und so wird's gemacht

1. Für die Käsesuppe zuerst die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Peterli hacken und mit der Zwiebel in einer Pfanne mit der Butter glasig anbraten.
2. Anschliessend mit der Bouillon und den Rahm aufgiessen und aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
3. Den Käse reiben und in den Topf geben und das Ganze ein wenig köcheln lassen.
4. Wenn nötig, kurz mit dem Pürierstab pürieren. Mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Panierter Camembert / Zwischengang (für 9 Personen)

Das braucht's

9 Ecken Camembert, 9 Erdbeeren/ oder Saisonfrüchte, 100g Mehl, 100g Paniermehl, 2 Eier, Eingesottene Butter (Bratbutter)

Und so wird's gemacht

1. Die Ecken panieren. Dafür nacheinander in Mehl, geschlagenen Eiern und Paniermehl wenden.
2. In der Bratpfanne im Bratbutter auf allen Seiten Goldgelb braten.
3. Ecken auf Küchenpapier legen und im Ofen warm halten.

Zweierlei Cordonbleu- Rollen mit Sommer Ofengemüse

Das braucht's

5 Pouletbrust, 1 Zucchini, 2 Kugeln Mozzarella, 5 Scheiben Schinken, 100g Paniermehl, 3 Eier, 100g Mehl, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Und so wird's gemacht

1. Die Zucchini in dünne Streifen schneiden und mit ein wenig Öl in der Pfanne anbraten. Die Pouletbrust mit Schmetterlingsschnitt und plattieren und jedes mit je 3 Zucchettistreifen belegen.
2. Jedes Filet mit je einer Scheibe Schinken und zwei dünnen Scheiben Mozzarella belegen. Die Pouletbrust aufrollen und mithilfe von Zahnstochern verschließen.
3. Die Rollen panieren. Dafür nacheinander in Mehl, geschlagenen Eiern und Paniermehl wenden. Anschließend in der Bratbutter rundum Goldbraun backen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180 °C 15 Minuten im Ofen backen.

Das braucht's

5 Plätzli (Schweinsnierstück), 250g geklärte Butter, 5 Scheiben Buurehammä, 5 Scheiben würziger Bergkäse, 4 Eier, 200g Mehl, 200g Paniermehl, 4 Frühlingszwiebeln oder Bundzwiebeln, 1 Bund Peterli, 3 Essiggurken.

Und so wird's gemacht

1. Plätzli zwischen zwei Backpapieren oder Klarsichtfolie dünn ausklopfen
2. Fleisch mit je einer Scheibe Buurehamme und Käse belegen. Frühlingszwiebeln Petersilie und Essiggurken verhacken. Die gehackte Masse darauf streichen.
3. Danach von einer Seite zur anderen rollen, wie eine Roulade.
4. In Mehl, Ei und Paniermehl wenden
5. Vorsichtig in Butter oder Schweineschmalz goldbraun braten. Anschliessend für zehn Minuten bei 150 °C auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben.
6. **Tipp:** Damit das Cordon bleu nicht aufplatzt und Käse ausläuft, kannst du es zwei Mal panieren. In diesem Fall verlängert sich die Zeit im Backofen auf 15 Minuten

Sommer Ofengemüse (9 Personen)

Das braucht's

Gemüse: 2 Aubergine, in ca. 1 cm dicken Scheiben, 2 Zucchini, schräg in ca. 1 cm dicken Scheiben, 3 gelbe Peperoni, längs geschnitten, 400g Cherry-Tomaten, 3 Zwiebeln in Schnitze schneiden, $\frac{3}{4}$ Bund Thymian, 3 EL Olivenöl, 1 $\frac{1}{2}$ TL Salz, wenig Pfeffer.

Kräutersauce:

6 EL Aceto balsamico bianco, 7 EL Olivenöl, 1 Kleine Zwiebel fein gewürfelt, 3 EL Wasser, 1 Bund Basilikum, fein geschnitten, Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Und so wird's gemacht

1. Gemüse, Zwiebeln und Thymian in einer Schüssel mit dem Öl mischen, würzen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
2. Backen ca. 45 Min. in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens. Herausnehmen. Thymianblättchen von den Zweiglein lösen und dazu geben.

Kräutersauce:

Essig, Öl, Wasser und Basilikum verrühren, würzen. Ofengemüse anrichten, Kräutersauce darüberträufeln.

Käse-Dessert (9 Personen)

Für ein feines **Käse-Dessert** eignen sich vor allem Frischkäse und milder Weichkäse.

Die Variations-Möglichkeiten sind unendlich: Vor allem Obst lässt sich wunderbar mit **Käse** zu himmlischen Käse Desserts kombinieren.

Das braucht's

400g Weichkäse, 400g Halbhartkäse, 4-5 Sorten, Saisonale Früchte (Trauben, Birnen, Apfel, etc. Baumnusskerne zum Garnieren. Walliser Roggen und Früchtebrot, Feigensenf.

Und so wird's gemacht

Auf einem Teller (Brettchen) Portionenweise anrichten und mit den Früchten ausgarnieren und ein Tupf Feigensenf, Kleine Scheiben Brot beilegen.

Schliesst die **Käseplatte** hingegen ein Essen ab, so rechnet man lediglich mit ca. 80 bis 100 Gramm **Käse pro Person**.