

Mozzarella-Spiesschen

.....

Spargelsuppe

.....

Nierstückbraten an Pilzrahmsauce Griess-Mais-Gnocchi Gedämpfte Rüebli

.....

Meringuierte Baby-Ananas

Mozzarella-Spiesschen

4 Personen

6 Toastbrot-scheiben

2 Kugeln Mozzarella
Sardellenfilets

1 Zwiebel

½ Dose geschälte Tomaten

Salz und Pfeffer

diagonal zweimal durchschneiden, so dass pro Scheibe 4 Dreiecke entstehen.

in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Pfeffer bestreuen. abwechselnd Brot, Mozzarella, halbierte Sardellenfilets auf Holzspieß stecken.

In Gratinform legen und im 225° heissen Ofen 15 Minuten überbacken.

dünsten

dazugeben, mindestens 10 Minuten (besser länger) kochen lassen

abschmecken und zu den Spiesschen seperat servieren.

Spargelsuppe

4 Personen

500 gr. grüne Spargeln

Butter

7 dl. Bouillon

schälen, harte Stücke unten wegschneiden

Spargelspitzen beiseite legen

Spargeln in aufschäumender Butter anziehen.

nur mit soviel Bouillon auffüllen, bis das Gemüse knapp bedeckt ist. Aufkochen lassen und zugedeckt bei kleinem Feuer weich garen.

Mit Stabmixer fein pürieren

restliche Bouillon zur gewünschten sämigen Konsistenz verlängern.

zufügen, alles kurz aufkochen lassen

2 dl. Rahm

Salz

Cayenne-Pfeffer

wenig Curry

wenig Zucker

wenig Zitrone

Spargelspitzen

abschmecken

in kochendem Salzwasser blanchieren und am Schluss zur Suppe geben.

Nierstückbraten an Pilzrahmsauce

4 Personen

800 gr. Schweinsnierstück	
Salz und Pfeffer	würzen
Bratbutter	allseitig gut anbraten, Hitze etwas reduzieren
1 Zwiebel mit Lorbeer und Nelke bestickt	
Zitronensaft	
4 Rosmarinzwieglein	
3 dl. Fleischbouillon	zum Braten geben.
	Leicht bedeckt 50 Minuten schmoren
300 gr. Champignon	putzen und in Scheiben schneiden. 5 Minuten vor Ende der Garzeit in die Sauce geben und mitköcheln.
	Braten herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.
2 dl. Rahm	Zwiebel und Rosmarinzwieglein aus der Sauce nehmen und den Rahm zugießen.
	Während 5 Minuten stark kochen lassen, mit Fleischextrakt, Paprika und Zitronenpfeffer abschmecken.
	Braten aufschneiden, auf eine vorgewärmte Platte anrichten und mit der Champignonsauce überziehen.

Griess-Mais-Gnocchi

4 Personen

Griessbrei:	
6,5 dl. Milchwasser	halb/halb
1 TL Salz	aufkochen
125 gr. Weizengriess	unter ständigem Rühren begeben und zu einem dicken Brei kochen.
2 Zweige Thymian	Blätter abzupfen, fein hacken
	daruntermischen
	Masse 0,75 cm dick rechteckig auf ein kalt abgespültes Backblech streichen.
Maisbrei:	
6,5 dl. Milchwasser	
1 TL Salz	aufkochen
125 gr. Maisgriess	unter ständigem Rühren begeben und zu einem dicken Brei kochen.
	auf den ausgestrichenen noch heissen Griessbrei verteilen, vollständig auskühlen.
Gnocchi	Griess-Mais-Masse in Rechtecke oder Quadrate schneiden. beidseitig mit Butter bepinseln und auf ein Blech legen.
Gratinieren	ca. 20 Minuten in der oberen Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofens.

Gedämpfte Rüebl

Zubereitung auf herkömmliche Art

Meringuierte Baby-Ananas

4 Personen

2 Baby-Ananas

samt Blätterteil der Länge nach halbieren.
Mit einem Grapefruitmesser oder scharfkantigem Löffel das
Fruchtfleisch aus den Hälften lösen und in kleine Würfel
schneiden.

2 Eiweiss

1 Prise Salz

100 gr. Zucker

400 Gr. Vanilleglace

Fruchstücke

Eiweissmasse

im auf 250 Grad (nur Oberhitze) vorgeheizten Ofen im oberen Drittel golden überbacken

steif schlagen.

nach und nach unter Weiterschlagen einrieseln lassen.

in die Ananashälfte füllen.

darüber geben.

auf den Ananas verteilen.

gemeldet am 24.4.2002: 15 Köche

En Gueta wünscht Peter Bär