Altma Präz
7. Kochabend

Präz, 17.6.2005

Speck-Dudu

.....

Winter-Käsesuppe

.....

Rindfleischvögel mit Kräuter-Käse-Füllung
Mais-Gnocchi
Gebratene Zucchini

.....

Coupe Romanoff

Speck-Dudu — 4 x

4 Personen

6 Scheiben Toastbrot	vierteln (Würfel)
1 Schachtel Gerber Gala Streichkäse	Brotwürfel auf einer Seite mit Käse üppig bestreichen.
12 Tranchen Bratspeck	halbieren, oder dritteln und in Würfel einrollen mit Zahnstocher befestigen im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen sofort servieren

Winter-Käsesuppe — 4 x

4 Personen

50 gr. Butter	schmelzen
30 g Mehl	beigeben und unter Rühren kurz dünsten
1 L Hühnerbouillon	dazugiessen, auf kleinem Feuer 15 Min. leicht kochen lassen
½ dl. Rahm	
100 g Erbsen (tiefgekühlt)	beifügen, nochmals 5 Minuten kochen
75 g Emmentaler, gerieben	
75 g Gruyère, gerieben	dazugeben, unter Rühren schmelzen lassen
Salz, Pfeffer, Muskat	abschmecken

Rindfleischvögel mit Kräuter-Käse-Füllung — 4 x

4 Personen

3 Knoblauchzehen	
1 ½ Bund Petersilie	
1 Bund Basilikum	fein hacken
75 g geriebener Pecorino-Käse oder Parmesan	
4 EL Olivenöl	mit Kräuter mischen
8 dünne Rindsplätzli	
8 dünne Scheiben Schinken	Rindsplätzli mit je einer Schinkenscheibe belegen die Kräuter-Käse-Paste darauf verteilen und aufrollen
Salz, Pfeffer	abschmecken
4 EL Olivenöl	Fleischvögel rundum anbraten

1 Zwiebel	in dünne Scheiben schneiden über die Fleischvögel streuen und 2 – 3 Minuten mitdünsten
1 dl. Weisswein	
1 dl. Fleischbouillon	dazugiessen
500 gr. Tomaten	schälen und in Würfel schneiden, beifügen
Salz, Pfeffer	nur leicht abschmecken die Fleischvögel zugedeckt auf kleinem Feuer während 1 ½ Stunden schmoren von Zeit zu Zeit wenden und wenn nötig Bouillon nachgiessen

Mais-Gnocchi **4 x**

4 Personen

5 dl Milch	
5 dl Wasser	
1 Tl Salz	
1 Ms Muskat	
1 Ms Pfeffer	aufkochen Hitze reduzieren
250 gr. Maisgriess	einrühren, auf kleinem Feuer unter häufigem Rühren während ca. 10 Minuten zu einem dicken Brei kochen
150 gr. geriebener Sbrinz	3 Esslöffel wegnehmen Rest beigeben, etwas auskühlen
1 Ei	darunterrühren Brei im kalt ausgespültem Blech ca. 2 cm dick ausstreichen und auskühlen lassen Plätzchen von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen zuerst die Ausstechresten auf dem Boden einer ofenfesten, gefetteten Form verteilen, dann die Gnocchi ziegelartig einschichten
3 El Butter	schmelzen, darübergiessen
restliche 3 El Sbrinz	darüberstreuen ca. 20 – 30 Minuten auf der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens gratinieren

Gebratene Zucchini **3 x**

4 Personen

2 kleine Zucchini	schälen und längs ca. ½ cm dick aufschneiden
Olivenöl	in Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten
Streuwürze	
Oregano	nach dem anbraten leicht würzen sofort servieren

Coupe Romanoff **4 x**

4 Personen

400 gr. reife Erdbeeren	2 Erdbeeren für Garnitur beiseite legen waschen und in Stücke von 5 mm schneiden
½ Zitrone	auspressen
1 El Zucker	zu den Erdbeeren geben und ½ Std. ziehen lassen
250 gr. Vanilleglacé	Kugeln aussechen und in Coupe-Gläser verteilen Erdbeeren darüber verteilen
2 dl. Schlagrahm	steif schlagen und über die Erdbeeren giessen
2 Erdbeeren	halbieren und auf den Rahm legen
8 Blätter Zitronenmelisse	auf beide Seiten der Erdbeeren legen

En Gueta wünscht Peter Bär