Altma Präz
8. Kochabend für unsere Frauen

Präz, 3.6.2006

Apéro à Yvonne

.....

Riesling-Sylvaner-Suppe

.....

Felchenstreifen oder Scampi mit Sesam auf Frühlingssalat

.....

Muttertagsbraten
Champignons an Cognacsauce
Bratkartoffeln

.....

Erdbeer – Mascarpone – Creme
Sablés

Apéro à Yvonne — nach Anweisung von Werner

Pizzarollen

Fertig ausgewallter Pizzateig
in Oel eingelegte, getrocknete Tomaten
Oliven
Reibkäse nach Wahl
Pizzakräuter
Provencale-Kräutermischung

Ausgewallter Teig (event. noch etwas mehr auswallen) längs in der Mitte auseinander schneiden.
Auf die eine Hälfte die getrockneten Tomaten legen (zuerst in Stückchen schneiden). Reibkäse, Kapern und Pizzakräuter darüber streuen.
Auf die andere Hälfte Oliven (zuerst in kleine Stückchen schneiden) dann Reibkäse und Provencale-Kräutermischung darüber streuen.
Beide Teighälften nun längs rollen. Gibt lange Rollen. Wenn zu lange, kann man sie auch in der Mitte auseinander schneiden und hat 4 Rollen.
Im vorgeheizten Backofen auf 200 Grad etwa 20 Min. backen.
Wenn fertig, 1-2 cm dicke Stück schneiden.

Baquette mit Rohschinken

ergibt ca. 20 Stück
1 Bund Rucola, hacken
½ Esslöffel Aceto balsamico
1 EL Olivenöl
alles mischen
auf die ca. 2 cm dick geschnittenen Baquettestücke verteilen.
10 Tranchen italienischer Rohschinken, halbieren und um den in Scheiben geschnittenen Parmesankäse (ca. 100 gr.) wickeln.
Darauf legen

Riesling-Sylvaner-Suppe 6 x

4 Personen

0.5 dl. Riesling-Silvaner	aufkochen
2.5 dl. Bouillon	beifügen, reduzieren
2 dl. Halbrahm	beifügen, leicht einkochen
Salz Pfeffer	abschmecken
etwas Heu	garnieren

Felchenstreifen oder Scampi mit Sesam auf Frühlingssalat 3 x

8 Personen

100 g Nüsslisalat	waschen
1 kl. Kopfsalat	waschen, schneiden, gut abtropfen lassen
1 Chiccoré od. roter Kraussalat	waschen, schneiden, gut abtropfen lassen
Sauce:	
6 El Balsamico-Essig	
Salz und Pfeffer	
3 Tl Sojasauce	
5 El Olivenöl	
1 kleine Zwiebel (oder ½)	fein gehackt
3 EL Schnittlauch	fein gehackt
	alles mischen und zum Salat geben
	auf Teller anrichten
200 g Felchenfilet (oder 24 Scampi)	in Fingerdicke Steifen schneiden (natürlich ganz lassen)
Salz + Pfeffer	würzen
1 El Rahm	beträufeln
wenig Mehl	bestäuben
Butter	in Bratpfanne aufschäumen lassen
	die Felchenfilets hineingeben und knusprig braun brate
	rausnehmen
	auf Salat verteilen
2 El Sesamsamen	in den Bratensatz geben und kurz rösten, event. abtropfen lassen
	Salat damit bestreuen

Muttertagsbraten 6 x

4 Personen

400 g Schweinsfilet	
Salz und Pfeffer	einreiben und ringsum kurz anbraten
	auskühlen lassen
1 Bund Peterli	fein hacken
1 kleine Dose geschn Champignons	abgiessen
100 gr Schinkenwürfeli	
300 gr. Kalbsbrät	alle vermischen
250 gr. Bratspecktranchen	der Breite nach wenig übereinander legen und mit der Hälfte der Füllung bestreichen. Mit der restlichen Füllung das Schweinsfilet oben gut einmassieren, darauflegen und einrollen.
Cakeform	In Cakeform oder direkt auf Blech legen und in den auf 180 ° vorgeheizten Ofen schieben. 1 Stunde backen. Braten herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Braten in Tranchen schneiden und auf eine vorgewärmte Platte anrichten.

Champignons an Cognacsauce 6 x

4 Personen

600 gr.Champignons	Pilze waschen, ganz grosse Pilze halbieren, mittlere ganz lassen.
3 El Butter	in einer weiten Bratpfanne warm werden lassen. Pilze bei guter Hitze unter fleissigem wenden 5 Minuten braten.
3 El Cognac	beigeben, einkochen lassen
2 ½ dl. Halbrahm	
1 Tl Maizena	zusammen vermischen, beigeben, aufkochen
½ Gemüsebouillonwürfel	auflösen
Salz und Pfeffer	würzen, 4-5 Minuten köcheln lassen.

Bratkartoffeln 5 x

4 Personen

750 g Kartoffeln	waschen, ca. 20 Minuten braten
Rosmarin und Salz	beifügen.

Erdbeer - Mascarpone – Creme 4 x

6 Personen

750 gr. reife Erdbeeren	waschen
500 gr. davon	
100 gr. Puderzucker	pürieren
500 gr. Mascarpone	
150 gr. Natur-Joghurt	mixen, bis es schön cremig ist.
	mit Erdbeermasse mischen
	in Dessertschüssel geben.
restliche Erdbeeren	darauf verzieren
	in den Kühlschrank stellen
6 Blätter Zitronenmelisse	garnieren

Sablés 2 x

ergibt 60 Stück

175 gr. Butter	in einer Schüssel weich rühren
75 gr. Zucker	
1 Tl Vanillezucker	
1 Prise Salz	
1 EL Milch (oder Rahm)	alles beigeben, rühren bis die Masse hell ist
250 gr. Mehl	beigeben zu einem Teig zusammenfügen

Formen:
2 Rollen von je 3–4 cm Durchmesser formen. In Klarsichtfolie wickeln, ca. 30 Min. kühl stellen oder kurz tiefkühlen.

Schneiden:
Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Sofort backen.

Backen: 10 – 12 Min in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

En Gueta wünscht Peter Bär