

Apéro

Überbackene Anchovishappen und Maienfelder Käsestangen (Für vier Personen)

Maienfelder Käsestangen

1 Paket Blätterteig
100g Käse „Gruyère“ gerieben.
1 Stk. Eigelb

- Den Blätterteig auswallen.
- Den Blätterteig mit Eigelb bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
- Den Teig in 2 cm breite Streifen schneiden.
- Die Streifen wie einen Korkenzieher drehen.
- Bei 220 ° C ca. 5 - 10 Min. abbacken.



Anchovishappen

1 Stange Weissbrot
1 Glas Anchovisfilets
- Olivenöl n. B.
- Essig und Pfeffer n. B.
1 Stk. Knoblauchzehe

- Das Stangen-Weissbrot in Scheiben von 2 cm Dicke schneiden.
- Die Anchovisfilets waschen und mit Hilfe einer Gabel zerquetschen.
- Eine Sauce aus 3 Esslöffel Olivenöl, etwas Essig, Pfeffer und einer zerdrückten Knoblauchzehe herstellen und die Anchovispaste mit der Sauce gut vermischen. Anschliessend die Saucenmischung auf die vorbereiteten Brotscheiben streichen und im auf 220 ° C vorgeheizten Backofen kurz überbacken.



Vorspeise

Gefüllte Tomaten auf Salatblättern (Für vier Personen)

4 Stk. Tomaten
4 Stk. Eier, hartgekocht
1 EL Kapern
4 Stk. Anchovisfilet
1 Stk. Zwiebel, klein
1 bis 2 EL Mayonnaise
½ TL Senf
1 Stk. Salatkopf

- Bei den Tomaten die Stielseite abschneiden. Kerne und Gehäuse herauslösen, salzen und umgekehrt auf Küchenpapier stellen.
- Währenddessen aus den übrigen Zutaten die Füllung herstellen. Die hartgekochten Eier und Kapern kleinhacken. Die Anchovisfilet mit Wasser abbrausen und ebenfalls klein schneiden.
- Alle Zutaten mit der zerriebenen Zwiebel, Senf und Mayonnaise mischen. Alles in die vorbereiteten Tomaten füllen und auf den Salatblättern anrichten.



Hauptgang

Schweinebraten mit Rosmarin (Für vier Personen)

Schweinebraten

1 kg.	Schweinebraten
2 bis 3	Knoblauchzehen
1 Zweig	Rosmarin
2 EL.	Senf scharf
n. B.	Salz, Pfeffer
n. B.	Rotwein

- Den Schweinebraten mit Knoblauchstiften spicken und im hocherhitzten Olivenöl 8 -10 Minuten rundherum anbraten.
- Den Braten aus der Bratpfanne nehmen, würzen und mit Senf einstreichen.
- Den Bratensatz mit Wein ablöschen und bis zur Weiterverarbeitung beiseite stellen.
- Den zum Fertiggaren vorbereiteten Schweinebraten mit eingestecktem Fleischthermometer in den Bratschlauch einlegen.
- Dazu zwei frische Rosmarinzwige beilegen, ein halbes Glas Rotwein beifügen und gut verschliessen.
- Damit sich der Bratschlauch nicht unnötig aufbläht, oben mit der Schere einen kleinen Einschnitt vornehmen.

Backofen

Backofentemperatur einstellen.

Backofentemperatur: 150° C
Gartemperatur : 80° C

Bratensauce

2 Stk.	Schalotte oder Zwiebel*
1 Stengel	Lauch (in Ringen) *
1 Stk.	Karotten (gewürfelt) *
1/2 Stk.	Sellerie (gewürfelt) *
1 Stk.	Lorbeerblatt *
2 Stk.	Nelken *
1 dl. o.n.B.	Rotwein
1 dl. o.n.B.	Bouillon
1/2 EL	Demi-Glace
2 dl.	Vollrahm
n.B.	Maizena

- Einen TL Butter in der Bratpfanne zerlassen.
- Die Bratensaucengarnitur * in die Pfanne geben, in der zerlassenen Butter kurz andünsten, mit Bouillon ablöschen und ca. 10 Min. köcheln lassen.
- Anschliessend die Saucengarnitur herausnehmen, pürieren und für die spätere Veredelung der Bratensauce in die Wärme stellen.
- Zu dem mit Wein abgelöschten Bratensatz, gibt man den Bratensud aus dem Schlauch und das pürierte Gemüse.
- Man verfeinert die Bratensauce mit Demi-Glace, Rahm und bindet nach Bedarf mit Maizena ab.

Hauptgang

Sommerlicher Gemüsegratin (Für vier Personen)

Zutaten

- | | | |
|--------|--------------------------|---|
| 1 Stk. | Lauchstengel | • Den Lauch rüsten und in Streifen schneiden. |
| 200 g | Champignons | • Champignons putzen und blättrig schneiden. |
| 3 Stk. | Zucchini | • Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. |
| 1 St. | Zwiebel, gross | • Zwiebel schälen und in sehr feine Ringe schneiden |
| 1 EL. | Kochbutter | • Die Butter erwärmen, den Lauch, Champignons Zwiebel und Zucchini unter stetigem Wenden knackig dämpfen. |
| 2 Stk. | Karotten, gross | • Karotten Kartoffeln und Kohlrabi schälen in dünne Scheibchen schneiden, in Salzwasser knackig kochen, Wasser abgiessen und auf einem Sieb abtropfen lassen. |
| 1 Stk. | Kartoffel | • Die so vorbereiteten Gemüse mischen und in eine Gratinform einfüllen. |
| 1 Stk. | Kohlrabi | • Kräuter Frischkäse mit Eiern und Rahm mischen und würzen. Diesen Guss über das Gemüse verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 25 bis 30 Minuten überbacken. |
| 150 g | Kräuter Frischkäse | |
| 2 Stk. | Eier | |
| 2 dl | Vollrahm | |
| n.B. | Salz, Pfeffer und Muskat | |



Dessert

Welfen crème (Für vier Personen)

Zutaten Crème

1/2 ltr. Milch
25 g Vanille Crème-Pulver
2 EL. Zucker

2 Stk. Eiweiss, geschlagen

- Vanille Crème-Pulver mit der Milch anrühren, Zucker beifügen und unter Rühren aufkochen.
- Das steif geschlagene Eiweiss unter die heisse Crème ziehen
- Die heisse Crème in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Glasschale füllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und erkalten lassen.

Zutaten Wein crème

2 Stk. Eigelb
1 EL Zucker
1 EL. Maizena, gestrichen
1 EL. Zitronensaft
1/4 ltr. Weisswein, lieblich

- Alle Zutaten mischen und im heissen Wasserbad cremig schlagen.
- Die erkaltete Wein crème über die Crèmespeise giessen.