

Februar-Menue

Mediterrane Baguette

Safran-Suppe mit Morcheln

Delikate Pouletbrüstchen

Honig-Limonen-Mousse mit Kirschenkompott

Schlüüferli

Mediterrane Baguette

(20 Minuten, kleine Mahlzeit für 4 Personen)

1	Glas	Artischocken	in Öl eingelegt, ca. 285 g
250	Gramm	Ricotta	
125	Gramm	Fischkäse	Cantadou Olivenkäse
		Salz	
		Pfeffer	
1		Baguette	
1	EL	Oregano	getrocknet

Backofen auf 220° vorheizen.

Artischocken in ein Sieb abgiessen, das Öl auffangen. 4 EL Artischockenöl mit Ricotta und Frischkäse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Baguette zuerst in der Mitte, dann längs halbieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Brotstücke auf der flachen Seite mit der Ricottamasse dick bestreichen. Artischockenstücke halbieren, Baguettes damit belegen. Mit Oregano bestreuen.

Im Ofen 7 – 10 Minuten backen.

Safran-Suppe mit Morcheln

(40 Minuten, Vorspeise für 4 Personen)

1	EL	Butter	
2		Schalotten	sehr fein gehackt
150	Gramm	Sellerie	in kleinen Stücken
4	EL	Vermouth	Noilly Prat
8		Safranfäden	
1	dl	Rahm	
		Salz	
		Pfeffer	
80	Gramm	Morcheln	frisch, Variante getrocknet
		Bratbutter	
2	EL	Vermouth	Noilly Prat
1	dl	Rahm	steif geschlagen
		Safranfäden	zur Dekoration

Butter warm werden lassen, Schalotten und Sellerie ca. 5 Min. andämpfen. Vermouth begeben, vollständig einköcheln. Etwa 5 dl Wasser dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Safranfäden begeben zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. weich köcheln.

Suppe pürieren, Rahm dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, würzen.

Morcheln gut waschen und abtrocknen lassen. Variante: getrocknete Morcheln ca. 15 Min. einweichen, ebenfalls gut waschen und abtropfen.

Morcheln je nach Grösse längs halbieren oder vierteln. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Morcheln bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. braten. Vermouth und etwa 1 EL Wasser begeben, vollständig einköcheln, würzen.

Suppe anrichten. Morcheln darauf verteilen, mit geschlagenem Rahm und Safran garnieren.

Delikate Pouletbrüstchen

(... Minuten, 4 -5 Personen)

150	Gramm	Pfefferboursin	
1	Bund	Thymian	
½		Zitrone	abgeriebene Schale
4		Pouletbrüstchen	
8	Tranchen	Schinken	dünn geschnitten
250	Gramm	Champignons	oder Eierschwämmchen
2		Frühlingszwiebeln	
500	Gramm	Kartoffeln	klein
1	dl	Olivenöl	
		Salz	
		Pfeffer	
300	Gramm	Cherrytomaten	
½	dl	Vermouth	Noilly Prat
2	dl	Weisswein	
		Küchenschnur	
		Klarsichtfolie	

Den Pfefferboursin mit einer Gabel zerdrücken. Etwa die Hälfte der Thymianblättchen dazu zupfen (der Rest wird für das Gemüse gebraucht). Zitronenschale beifügen und alles gut mischen.

Die Pouletbrüstchen waagrecht tief ein- aber nicht durchschneiden und auseinander klappen. Unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz dünn klopfen. Die Arbeitsfläche mit einem grossen Stück Klarsichtfolie belegen. Jeweils 2 Pouletschnitzel darauf überlappend zu einem Rechteck auslegen und mit je 2 Schinkenscheiben belegen. Darauf die Hälfte des Pfefferboursins verteilen. Das Pouletbrüstchen mit Hilfe der Klarsichtfolie satt aufrollen und mit Küchenschnur binden. Die zweite Rolle auf die gleiche Weise zubereiten.

Die Pilze rüsten und je nach Grösse wenn nötig halbieren oder vierteln. Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün in Ringe schneiden. Kartoffeln waschen, jedoch nicht schälen. Der Länge nach vierteln.

In einer grossen Bratpfanne etwa 1/3 des Olivenöls erhitzen. Die Pouletrouladen mit Salz und Pfeffer würzen und rundum sorgfältig anbraten, dann herausnehmen. Das zweite Drittel Olivenöl zum Bratensatz geben und Frühlingszwiebeln sowie Pilze darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und restlichem Thymian würzen. In eine grosse Gratinform geben. Die Pouletrouladen darauf legen.

Restliches Öl erhitzen. Kartoffeln hineingeben. Salzen und auf mittlerem Feuer 10 – 12 Minuten knapp weich garen. Sie dürfen dabei etwas Farbe annehmen. Um die Pouletrouladen herum verteilen. Cherrytomaten ganz belassen und dazwischen legen. Ofen auf 200° vorheizen. Noilly Prat und Weisswein über die Kartoffeln und das Gemüse verteilen. Die Pouletrouladen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten braten.

Die Rouladen in Scheiben aufschneiden. Mit Gemüse und Jus anrichten.

Honig-Limonen-Mousse mit Kirschenkompott

(... Minuten, für 6 Personen)

10	Gramm	Ingwer	geschält, gewogen
2		Eier	
140	Gramm	Blütenhonig	
4	Blatt	Gelatine	
1		Limone	Schale, dünn abgerieben und Saft
4	dl	Rahm	
750	Gramm	Kirschen	
2 ½	dl	roter Portwein	
50	Gramm	Zucker	
½		Vanilleschote	
1		Orange	Schale in Streifen dünn abgelöst

Den Ingwer sehr fein hacken oder reiben. Mit den Eiern und dem Honig in einer Metall- oder Wasserbadschüssel gut verrühren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Ei-Honig-Masse über einem heissen Wasserbad wie eine Sabayon sehr cremig aufschlagen. Dann vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen; dies dauert 8 – 10 Minuten.

In einem kleinen Pfännchen die Limonenschale und den –saft nur einmal kurz aufkochen, dann vom Feuer ziehen. Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und im warmen Limonensaft auflösen. Etwa 1/3 der Ei-Honig-Creme dazurühren, dann diese unter die restliche Ei-Honig-Creme mischen.

Den Rahm steif schlagen und portionenweise unterziehen. Die Mousse mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Für das Kompott die Kirschen waschen und entsteinen.

In einer mittleren Pfanne Portwein, Zucker, Vanilleschote und Orangenschale aufkochen und einen Moment kochen lassen. Dann die Kirschen beifügen und das Kompott etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Auskühlen lassen.

Das Kompott in Dessertschalen verteilen. Von der Mousse mit einem Löffel Nocken abstechen und darauf anrichten.

Schlüüferli

(40 + 10 Minuten, ergibt 45 Stück)

1		Ei	
1 ½	EL	Zucker	
125	ml	Milch	
250	Gramm	Mehl	
		Öl	zum Frittieren
200	Gramm	Puderzucker	

Ei und Zucker in einer Schüssel verquirlen, dann die Milch einrühren. Mehl und ½ Teelöffel Salz sieben und untermischen, so dass ein fester Teig entsteht. Gegebenenfalls mehr Milch zugeben.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In Streifen von ungefähr 20 cm Länge und 3 cm Breite schneiden*). In der Mitte einen Schnitt, wie für einen Knopfloch, setzen. Ein Ende in den Schlitz einführen und durchziehen, so dass eine Drehung entsteht.

Einen tiefen, gusseisernen Topf zu 1/3 mit Öl füllen, auf 180° erhitzen (bis ein Brotwürfel darin in 15 Sekunden goldbraun wird). Je 3 – 4 Stangen gleichzeitig auf beiden Seiten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen

Das Gebäck mit Puderzucker bestäuben, wenn es abgekühlt, aber noch warm ist.

Luftdicht verschlossen bis zu 2 Wochen haltbar.

*) als Kleingebäck gedacht, deshalb eher kleiner