

C H N O C H E - C H U C H I
W I N T E R T H U R

Spargeln mit Schinkenmousse

*

Gefüllte Kalbssteak in Blätterteig
Zucchettigratin
gedämpfte Tomaten

*

Apfelgratin

Spargeln mit Schinkenmousse

1 kg Spargeln
2 Liter Wasser
1-2 Essl. Salz
1 Pr. Zucker
1 Teel. Margarine od. Butter

Schinkenmousse

200 gr. Modellschinken
2 Essl. Rahmquark
wenig Salz
1 Messersp. Cayenne
1 Essl. Tomatenpürée
3 Essl. Madère

1 dl Rahm

Spargeln waschen und schälen. Wasser aufkochen, Salz, Zucker und Margarine od. Butter begeben, die Spargeln zusammengebunden ca. 30 Min. darin leise kochen lassen, nicht zudecken.

Für die Mousse den Schinken vom Metzger zweimal hacken lassen, Quark würzen, den steif geschlagenen Rahm darunterziehen. Bis zum servieren kühl stellen.

Nach Belieben Schinkenmousse für jede Portion separat in einem Schälchen servieren.

Gefüllte Kalbssteaks in Blätterteig

4 dicke Kalbssteaks, seidl.
mit einem Einschnitt zum
Füllen versehen
250 gr. Champignons
1 kl. Zwiebel
etwas Petersilie
20 gr. Butter
Streuwürze, Pfeffer
Majoran, Thymian
1 Essl. Biofin 10 %
400 gr. Blätterteig
etwas Mehl
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Champignons blättrig schneiden, Zwiebel und Petersilie fein hacken. Alles in der heissen Butter gut durchdünsten. Mit Streuwürze, Pfeffer, Majoran und Thymian würzen. Auskühlen lassen.

Die Steaks im heissen Fett beidseitig kurz anbraten. Ebenfalls würzen und auskühlen lassen, dann mit dem Champignons-Gemisch füllen.

Den Blätterteig auf dem bemehlten Tisch zu einem Rechteck auswallen und dieses in vier Teile schneiden (die etwas mehr als doppelt so gross wie die Steaks sein müssen).

Die Teigstücke dem Rand nach mit verklopftem Eiweiss bepinseln und die Steaks hineinpacken. Teigränder gut andrücken.

Die eingepackten Steaks auf ein Kuchenblech legen. Oben mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Teig mit verklopftem Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° während ca. 25 Minuten backen.

Zucchettigratin

800 gr. kleine Zucchini
1-2 Teel. ital. Kräutermischung
Butter zum anbraten
2 dl. Rahm
Parmesan (wenig)

Zucchini evtl. rüsten und schräg in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Portionenweise anbraten und in eine weite Gratinform geben. Mit Kräutermischung und wenig Parmesan bestreuen.

Rahm darüber giessen und 15-20 Min. bei 250° gratinieren.

Gedämpfte Tomaten

4 schöne Tomaten
(möglichst gleich grosse)
2 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Die Tomaten waschen und quer durchschneiden. Den Knoblauch fein schneiden, eine Pr. Salz darüber streuen und mit dem Messerrücken zerdrücken.

Die Tomaten würzen und den Knoblauch gleichmässig darüber verteilen. Eine Gratin-Platte leicht fetten und die Tomaten sorgfältig nebeneinander legen.

Backofen: 10 Min. vorheizen bei 200 °.

Backzeit: Ca. 10 - 15 Min. je nach Grösse der Tomaten.

Apfelgratin

4 mittelgrosse Aepfel
2 dl. Süssmost
1 Essl. Zucker
1 Zimtstengel

schälen und in Schnitze schneiden. aufkochen
Schnitze im Sirup weichkochen, bis sie durchsichtig geworden sind, im Sirup erkalten lassen, dann in vier Förmli verteilen.

2 Essl. Calvados

darüberträufeln und bis zum Gratinieren zugedeckt stehen lassen.

1-2 Essl. Zucker

darüberstreuen

Plantaflöckli

auf den Apfelschnitzen verteilen.

Gratinieren: 10 - 15 Min. über der Mitte des auf 250° vorgeheizten Ofens

Mit Vanilleglace und leicht geschlagenem Rahm servieren.
