

Menue für 4 Personen
von Hugo Marty

Kochen vom 30. Oktober 1985

C H N O C H E - C H U C H I

Tapioka

*

Nüsslisalat

*

Ravioli - Gratin

Ravioli alla Salvia

*

Rote Birnen

Tapioka (Suppeneinlage)

1 Liter Fleischsuppe

30 g Tapioka

wenig verschiedenes Gemüse,
nach Belieben

aufkochen

einrühren, 10 Minuten auf kleinem
Feuer zugedeckt köcheln lassen

in feine Streifen schneiden,
begeben, weitere 10 Minuten
köcheln

Nüsslisalat

200 g Nüsslisalat
2 harte Eier
3 Esslöffel Essig
4-5 Esslöffel Rahm
4 Esslöffel Milch
Senf, Aromat, Pfeffer, Maggi
Mayoran, Schnittlauch, Peterli

Nüsslisalat rüsten, Blätter voneinander trennen, gründlich waschen, trocknen.

Salatsauce anfertigen, Salat begeben. Salat auf Teller anrichten und feingehackte Eier darüberstreuen

Ravioli - Teig

250 g Mehl
2 Eier, verklopft
2-3 Esslöffel Wasser (je nach grösse der Eier)
1 Esslöffel Oel
1 Teelöffel Salz

Alle Zutaten in eine Teigschüssel geben und mit einer Kelle oder dem Teigschaber zu einem weichen Teig zusammenfügen. Auf dem Tisch kneten, bis der Teig elastisch und geschmeidig ist.

Zugedeckt mit Klarsichtfolie mind. 1 Stunde ruhen lassen.

Fleischfüllung

250 g Schweinefleisch
150 g Schinken od. Mortadella
1 Esslöffel Margarine
100 g Streichleberwurst
1/2 Teelöffel italienische Kräutermischung
Salz, Streuwürze, Pfeffer

Schweinefleisch und Schinken vom Metzger fein hacken lassen. Margarine in einer Bratpfanne erhitzen, Fleischmischung gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen, leicht auskühlen lassen. Mit der Streichleberwurst und den Gewürzen gut mischen. Füllung bis zur Verwendung kühlstellen.

Ravioli- Gratin

1 Portion Ravioli mit Fleischfüllung
2 dl Rahm
50 g Sbrinz

Die gekochten Ravioli in einer Gratinplatte anrichten. Das Ravioliwasser weggiessen, in der Pfanne den Rahm aufkochen und einige Minuten einkochen lassen. Sauce über Ravioli giessen und im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad 5-10 Minuten gratinieren

Raviloli alla Salvia

1 Portion Ravioli
2-3 Esslöffel Margarine
8-10 Blätter Salbei

Die Salbeiblätter in der warmen Margarine langsam knusprig rösten und alles mit den gekochten Ravioli vermischen. Käse dazu servieren.

Rote Birnen

4 Birnen
4 dl Rotwein
1 Zimtstange
1 Stück kandierter Ingwer
gehackt
1 Gewürznelke
4 Esslöffel Zucker

schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen

zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen, die Birnen darin zugedeckt weichkochen, hie und da wenden, damit sie gleichmässig rot werden. In der Flüssigkeit auskühlen lassen, dann anrichten.

Rotwein absieben, in die Pfanne zurückgeben, auf etwa 6 Esslöffel einkochen. Sirup über Birnen giessen

1 1/2 dl Rahm

nicht ganz steif schlagen

" En guete "