



**Bruno Maroggi  
Am Gfenngraben 18  
8600 Dübendorf**

**Einhorn-Chochete  
vom Mittwoch, 5. Februar 2014**

**Menü:**

**Apérokugeln**

**Fenchelsuppe**

**Pouletfleischrollen im  
Speckmantel**

**Safranrisotto, Saisongemüse**

**Blätterteigtäschchen mit  
Apfelfüllung**

**(Alle Rezepte sind für 4-6 Personen berechnet)**



## **Fenchelsuppe**

**5 grosse Fenchelknollen (ca.500 gr.)**

**20 gr. Butter**

**3 dl Fleischbouillon**

**2 dl Rahm**

**wenig Weisswein**

**Salz und Pfeffer aus dem Mühle**

**etwas Cayennepfeffer**

**1 dl Rahm geschlagen**

**Die Fenchelknollen waschen, rüsten und etwas fein gezupftes Kraut für die Garnitur zur Seite legen. Von vier Fenchelknollen die Herzstücke herausschneiden, den Rest in Streifen schneiden. Die Fenchelstreifen in Butter kurz dünsten, mit Fleischbrühe aufgiessen und weichkochen. Dann im Mixer fein purieren und durch ein Haarsieb streichen.**

**Die beiseitegelegten Herzstücke der Fenchelknollen in etwas Butter leicht anbraten und in die Mitte von vorgewärmten Tellern legen. Die Suppe nochmals aufkochen, den flüssigen Rahm und den Weisswein daruntermischen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Den geschlagenen Rahm sorgfältig darunterziehen und schaumig schlagen. Die Suppe über die Fenchelherzen anrichten und mit Fenchelkraut garnieren.**



## **Pouletfleischrollen im Speckmantel**

**500 gr. Champignons**  
**2 Zwiebeln**  
**20gr. Butter**  
**2 Bund Peterli**  
**8 dünne Scheiben Pouletbrust**  
**150gr. Speckscheiben**  
**30gr. Butter**  
**1,5 dl. Weisswein**  
**4 Esslöffel Rahm**  
**Salz und Pfeffer aus der Mühle**

**Pilze putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln fein hacken und im Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und so lange schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Peterli fein hacken und darunter mischen. Pilzfüllung mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.**

**Fleischscheiben ausbreiten und vorsichtig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Füllung bestreichen, dann zusammenrollen. Jede Rolle mit Speckscheiben umwickeln. Röllchen mit Holzspiesschen zusammenstecken.**

**Butter im Schmortopf erhitzen. Röllchen rundherum goldbraun anbraten. Weisswein zugießen. Zugedeckt 15 – 20 Minuten schmoren. Fond mit Rahm binden.**



## **Safranrisotto**

**1 El. Olivenöl**

**2 Zwiebeln**

**2 Knoblauchzehen**

**300 gr. Risotto**

**8 dl Bouillon**

**Safran**

**etwas Parmesan gerieben**

**Rahm**

**Zwiebeln und Knoblauch hacken und im Olivenöl andämpfen.**

**Reis beifügen, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter ständigem Rühren dünsten. Mit etwas Bouillon ablöschen. den Safran dazugeben. Auf kleiner Stufe weiterkochen und immer rühren und Bouillon dazugeben.**

**Am Schluss Reibkäse und Rahm darunterziehen.**



## **Blätterteigtäschchen mit Apfelfüllung**

**450 gr. Blätterteig**

**1 Zitrone**

**4 säuerliche Äpfel**

**1 EL Zimtpulver**

**1 EL Zucker**

**1 Ei**

**2 EL Milch**

**Puderzucker**

**Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.**

**Zitrone auspressen. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen und das Fruchtfleisch quer in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft beträufeln. Zimtpulver und Zucker dazugeben und gut durchmischen.**

**Das Ei trennen. Die Teigscheiben schneiden, so dass quadratische Stücke entstehen. Die Apfelmasse in die Mitte der Blätterteigscheiben verteilen. Das Eiweiss zerquirlen und die Teigränder damit bestreichen. Die Teigecken in die Mitte auf die Äpfel klappen und die Ränder gut zusammendrücken.**

**Das Eigelb mit der Milch in ein Schälchen verrühren.**

**Die Taschen auf das Backblech setzen und mit dem Eigelbgemisch bestreichen. Im heissen Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen. Nach belieben mit Puderzucker garnieren und warm servieren.**