MENÜ

Chochete vom: Mittwoch, 3. Februar 2016

Abendchef: Baumi

Pochiertes Ei auf Spinat mit Gorgonzola-Sauce

*

Hackfleischroulade mit

Kartoffelgratin im Körbli

*

Kaki-Creme

Pochiertes Ei auf Spinat mit Gorgonzola-Sauce

4 Scheiben Vollkorn-Toastbrot	Toastbrot würfeln und in einer beschichteten fettfrei anrösten
1 Kg frischer Spinat Salz	Spinat im Salzwasser blanchieren.
180 gr saure Sahne Ca. 60 gr. Gorgonzola Salz Pfeffer	Saure Sahne erwärmen, Gorgonzola zugeben, unter Rühren darin schmelzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4 Eier	Eier in siedendem Essigwasser ca. 4 Minuten pochieren, auf Spinat geben und mit Käsesauce begiessen. Mit Toast-brotwürfeln bestreuen und servieren.

Hackfleischroulade

500 gr Hackfleisch (vom Rind / Kalb oder Schwein)
120 gr frisches Kalbsbrät
1 Ei
1 kl. Zwiebel, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein gesch.
3 EL Paniermehl
1 EL Rotwein
1 EL Senf
1 TL Fleischgewürz oder Salz
wenig Curry und scharfer Paprika, Pfeffer

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer mischen bis die Fleischmasse nicht mehr klebt. Das Fleisch zwischen zwei Backtrennpapieren mit dem Wallholz zu einem ca. 1 cm dünnen Rechteck auswallen. in der Mitte halbieren. Die eine Hälfte mit Speck auslegen. Die Dörrpflaumen auf der schmalen Seite des Stückes anordnen. Die Dörrpflaumen einrollen bis das ganze Stück zu einer Rolle geformt ist.
Die andere Hälfte gleichmässig mit den Rüebli, Spinat und Sellerie belegen und Ebenfalls aufrollen.

Füllung 1
12-14 Bratspecktranchen
ca. 8 getrocknete Pflaumen, soft

Füllung 2
1 Karotte und Sellerie in kleine Stücke schneiden, andämpfen
etwas Blattspinat

Die Rouladen in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten braten. Dann Bouillon und Rotwein in die Form giessen und weitere 20 Minuten schmoren.

Für die Sauce Rotwein in der Form mit etwas Bratensauce einkochen und mit Thymian und Rosmarin würzen.

Fleischsause
2 dl Bouillon
2 dl Rotwein
frischer Thymian und Rosmarin
Bratensauce

Ofen auf 220° C vorheizen.

Kartoffelgratin im Körbli

4	mittelgrosse Kartoffeln, mehlig	schälen und in kleine Stücke schneiden.
1.5 dl	Milch	Für den Guss Milch, Rahm und Crème
2 dl	Rahm	Fraîche mit den Gewürzen in einer Pfanne
1 EL	Crème Fraîche	aufkochen, damit der Guss schön heiss ist.
1 TL	Bouillon	
	Knoblauchpfeffer	4 Soufflé Förmchen mit Backpapier auslegen
	Muskat	Strudelteil mit Butter fetten und in die
1 Pack	Strudelteig	Förmchen auslegen. Bis zum Rand mit
	Butter	Kartoffeln füllen. Mit heissem Guss bedecken.
		Ca. 40 Minuten backen.
		Aus der Form heben.

Ofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.

Kaki-Creme

4	reife Kaki	Haut abziehen
1	Zitrone	Schale abgerieben
1 EL	Saft	Alle Zutaten pürieren.
1 TL	Vanille-Zucker	
5 EL	Zucker	
100 gr	Masccarpone	
90 gr	Saurer Halbrahm	unter die Masse ziehen und kühl stellen.