



Erbsenschöberl-Suppe



Pikanter Mangosalat



Überbackene Pouletschnitzel
mit frischen Spätzli



Mokkasabayon



Kaffee





Erbsenschöberl - Suppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1,5 EL Milch
3 Eier
40 g Erbsen gekocht
40 g Mehl
40 g weiche Butter
6 - 8 dl Suppe vom Tafelspitz oder Rindsbouillon
Muskatnuss
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Schnittlauch für die Garnitur

Zubereitung:

Ofen auf 200 °C vorheizen. Eier trennen. Butter schaumig rühren. Nach und nach Eigelb und die Milch dazurühren. Erbsen und Mehl darunter mischen. Eiweiss steif schlagen und darunter ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Masse fingerdick auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Ofenmitte ca. 10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, das Papier entfernen und in Karos schneiden.

Schnittlauch in Röllchen schneiden. Suppe aufkochen und die "Schöberl" im letzten Moment in die Suppe geben. Mit Schnittlauch garnieren.

Kaiserschöberl: Zusätzlich 40 g Schinkenwürfelchen darunter mischen.



Pikanter Mangosalat

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1/2 Peperoni rot
10 Stängel asiatischer Schnittlauch oder Schnittlauch
2 Mangos
Lattich- oder Salatblätter für die Garnitur

Mangosauce:

1 TL rote Currypaste
1/2 EL Zucker
2 Knoblauchzehen
3 EL Sonnenblumenöl
3–4 EL Fischsauce, oder 3KL Fischfondpulver
3–4 EL Limettensaft
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Mangos schälen. Fleisch vom Kern schneiden. Davon ca. 50 g für die Sauce beiseite stellen. Rest zuerst in 5 mm dicke Scheiben, dann in Stäbchen schneiden. Peperoni entkernen und in Würfelchen schneiden. 4 Schnittlauchstängel für die Garnitur beiseite legen. Rest fein schneiden. Alles sorgfältig mischen.

Für die Sauce Currypaste im Öl dünsten, bis es gut riecht. Mit Limettensaft, Fischsauce und Zucker verrühren. Den Knoblauch schälen und in die Sauce pressen. Beiseite gelegte Mangostücke begeben. Sauce pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mangostäbchen mit der Sauce mischen. Salat auf Lattich- oder Salatblättern anrichten. Mit Schnittlauch garnieren.

Den Mangosalat höchstens 30 Minuten marinieren, damit das Aroma der Früchte noch schön zur Geltung kommt. Als Vorspeise z.B. mit gebratenen, lauwarmen Krevetten servieren.



Überbackene Pouletschnitzel

Rezept für 4 Personen

- 4 Pouletbrüstli
- 4 Tranchen Schinken
- 8 Zweige Majoran
- 40 g Geriebener Gruyère
- 1 ½ dl Vollrahm
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Noilly Prat
- 2 El Grüne Pfefferkörner (eingelegte)
- Salz und Pfeffer
- 1 El Bratbutter
- 1 El Weiche Butter
- 1 El Mehl

1 Gratinform (8 Schnitzel)

Zubereitung:

Brüstli halbieren.

Majoran zupfen und auf der einen Seite der Schnitzel verteilen.

Schinken auf die Grösse der Schnitzel zuschneiden und über den Majoran legen.

Mit Holzspiessli fixieren. (2)

Fleisch auf der unbelegten Seite mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Bratbutter auf beiden Seiten ca. ½ Min anbraten.

In die Gratinform legen.

Sauce:

Den Bratsatz mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen, aufkochen.

Die Pfefferkörner heiss abspülen und mit einer Gabel oder besser im Mörser zerdrücken.

In die Sauce geben und auf 1 dl reduzieren.

Den Rahm dazugliessen und nochmals leicht reduzieren.

Mehlbutter: 2 Teile Butter und 1 Teil Mehl mit einer Gabel vermengen.

Mehlbutter unter die heisse Sauce ziehen.

Die gebundene Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze über die Pouletschnitzel verteilen und den geriebenen Gruyère darüber verteilen.

Ofen auf 220°C vorheizen.

Das Fleisch 12-13 min überbacken.

Dazu passen ein Steinpilz oder Safranrisotto, Nudeln oder Knöpfli.



Spätzli oder Knöpfli

Rezept für 4 Personen (Hauptmahlzeit)

Zutaten:

500g	Mehl
3	Eier
1TL	Salz
	Muskatnuss
3 dl	Milch oder Milchwasser halb/halb
3 TL	Cucurma zum Färben

Zubereitung:

Mehl und Salz gut vermischen

Flüssigkeiten beifügen und gut verarbeiten bis der Teig Blasen wirft.

Portionenweise mit dem Hobel oder anderem Gerät in gut gesalzenes heisses Wasser geben. Sobald die Spätzli obenauf schwimmen kurz ziehen lassen und dann mit dem der Lockkelle abschöpfen und Warmstellen oder wenn sie weiterverarbeitet werden im kalten Wasser abschrecken.

Nach bedarf mit frischer Butter vermischen oder in einer Gratinschale mit Käse überbacken.

Oder im heissen Butter Goldgelb braten.



Mokkasabayon

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 Bananen
3 EL Kaffeelikör z.b. Kahlua oder Cognac
0.75 dl starker Espresso (frisch zubereitet)
3 EL Rohrzucker
3 frische Eigelbe

Zubereitung:

Bananen sehr schräg in Scheiben schneiden und 4 Gläser füllen.

Mit 2 EL Kaffeelikör beträufeln

Restlicher Likör, Espresso, Zucker und Eigelb in einer Chromstahlschüssel verrühren.

Über einem dampfenden Wasserbad mit dem Schwingbesen des elektrischen Handrührgeräts oder von Hand solange schlagen, bis sie Masse ausschliesslich aus feinem, dichtporigem Schaum besteht. Sie muss gut warm werden, sonst bindet das Eigelb nicht.

Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und 2 Minuten weiterrühren.

Sabayon in die Gläser verteilen, sofort Servieren

Dazu kann auch noch ein Amaretti serviert werden
