

Bruno Maroggi
Am Gfenngraben 18
8600 Dübendorf



Einhorn-Chochete
vom Mittwoch, 1. Februar 2012

Menue

**Lauwarmer Wintergemüsesalat mit knusprigem
Speck**

Zürcher Eintopf

Orangengratin mit Mandelhaube



Lauwarmer Wintergemüsesalat mit knusprigem Speck

400 g Karotten, Pfälzer Rüben, Pastinaken, Salz

1 El. grobkörniger Senf

3 El. Aceto balsamico bianco

4 El. Olivenöl

1 El. Flüssiger Honig

Pfeffer

100 g Bratspeck

100 g Nüsslisalat

Gemüse in Salzwasser ca. 15 Minuten knapp weich kochen. Abgiessen und abtropfen lassen. In dünne Scheiben schneiden. Senf, Balsamico, Öl und Honig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse und Sauce mischen. Speck in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne knusprig braten. Nüsslisalat mit gemüse anrichten. Speck darüberstreuen.



Zürcher Eintopf

750 g Rindsragout

1 El Öl

3 Zwiebeln

1 Knoblauchzehen

1 KL Salz

1 KL Kümmel

1/2 KL Pfeffer

1 mittelgrosse Wirz

5 Kartoffeln

3 Karotten

Kräutersalz oder Streuwürze

2 Gläser Weisswein

1 Tasse Wasser

Öl erhitzen und Fleischstücke anbraten. Zwiebeln in Streifen schneiden, Knoblauch hacken, beides zum Fleisch geben und glasig dämpfen. Mit Salz, Kümmel und Pfeffer würzen. Wirz rüsten und in grobe Stücke schneiden. Karotten und Kartoffeln schälen und in 2-3 cm grosse Stücke schneiden. Zusammen mit dem Wirz zum Fleisch geben. Kräutersalz oder Streuwürze darüber streuen. Mit Weisswein und Wasser ablöschen.

Den Eintopf 1 bis 1 ½ Std. schmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit nachgiessen.



Orangengratin mit Mandelhaube

4 Orangen

1 El Zucker

Guss:

1 Ei und Eigelb

1 dl. Rahm

50 gr. Sauerrahm (Crème Fraiche)

20 gr. Zucker

1 El Vanillezucker

1 TL abgeriebene Orangenschale

2 Prisen Nelkenpulver

Haube

40 gr. Zucker

80 gr. Mandeln, geschält, gerieben

1 Eiweiss

1 TL abgeriebene Orangenschale

2-3 Tropfen Bittermandelessenz



Dessertzubereitung

4 Orangen filetieren, Saft auffangen, mit dem Zucker aufkochen und auf 4 Esslöffel reduzieren. Die Filets ringartig in der Form verteilen, mit dem Sirup übergießen.

Alle Zutaten für den Guss gut verrühren, über die Orangen giessen. In der Mitte des auf 170° vorgeheizten Ofens während 20-30 Minuten knapp stocken lassen.

Für die Haube die Hälfte des Zuckers mit den Mandeln mischen.

Eiweiss steif schlagen, die andere Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Die Mandeln darunterziehen, mit der Orangenschale und Bittermandelessenz abschmecken.

Mandelmasse auf den vorgebackenen Gratin verteilen, im oberen Ofendrittel bei 180° während 10 Minuten leicht braun überbacken und warm servieren.

En guete!!