

Bruno Maroggi
Am Gfenngraben 18
8600 Dübendorf



Einhorn-Chochete
vom Mittwoch, 7. Januar 2015

Menue





Apéro-Würfel

Eisbergsalat Variation

Grossmutter's „Fleischvögel“
Polentatürmchen

Rosenkohl

Orangengratin mit Mandelhaube



Apéro-Würfel

300 gr. Mehl

1 EL Backpulver

1 ½ TL Salz, wenig Pfeffer

2 dl Milch

3 Eier

150 gr. Butter, flüssig ausgekühlt

150 gr. Jungspinat grob gehackt

100 gr. Speckwürfeli

abschmecken nach belieben

Viereckige Springform gefettet

Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mischen. Milch und Eier gut verrühren und zum Mehl begeben.

Ebenfalls die flüssige Butter begeben und in den Teig verrühren.

Gewaschene und gehackte Spinatblätter mit den Speckwürfeli unter die Teigmasse ziehen. Teig ev. nochmals abschmecken.

Masse in die eingefettete Springform geben. Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, etwas auskühlen lassen. In Quadrate von ca. 4 cm schneiden, noch lauwarm servieren.

Variante: 100 gr. geräucherten Lachs in feine Streifen, 1 Bund Frühlingszwiebeln mit dem Grün fein gehackt.



Eisbergsalat Variation

2 Eisbergsalate

Eisbergsalat, äusserste Blätter entfernen, waschen. In vier, sechs oder acht entsprechende Teile schneiden.

2 TL Salatkräuter

2 Messerspitzen Pfeffer

4 TL Senf

6 Spritzer Worcestershiresauce

6 EL Essig

4 EL Rahm

6 EL Oel

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren. Ueber die Salatstücke giessen.

Dekoration:

z.B.

mit Cherrytomaten, Oliven, Peterli, Schnittlauch, Balsamicocrème dekorieren.



Grossmutter`s „Fleischvögel“

10 dünne Rindsplätzli

1 ½ Esslöffel Senf

2 Knoblauchzehen

½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel Paprika

½ Teelöffel Thymian

½ Teelöffel Pfeffer

Gewürze gut mischen und Plätzli auf einer Seite damit bestreichen.

10 Specktranchen (ohne Knorpel)

10 Rübelistreifen

1 ½ Bund Peterli gehackt

1 ½ Zwiebeln gehackt

2 - 3 Scheiben dunkles Brot in Streifen geschnitten

Zutaten auf die Plätzchen verteilen, aufrollen, mit 1 - 2 Zahnstocher gut verschliessen.



1 Teelöffel Salz

Pfeffer

2 Esslöffel Mehl

mischen, die Fleischvögel darin wenden, Mehl gut anklopfen.

3 Esslöffel Öl

im Brattopf erhitzen, Fleisch in 2 Portionen rundum anbraten.

1 Dose geschälte Tomaten

2 Esslöffel Tomatenpüree

Thymian zum würzen

zum Fleisch begeben.

4 dl Bratensauce

1 dl Rotwein nach Belieben

dazugießen, zugedeckt auf kleinem Feuer 1 Stunde schmoren.



Polentatürmchen

2,1 lt. Milch und Bouillon aufkochen (1/2 Milch, 1/2 Bouillon)

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

500 gr. Maisgriess

4 Zucchini (mittelgross)

160 gr. geriebener Parmesan oder Sbrinz

etwas Butter und Oel für das Blech und die Form

Milch und Bouillon aufkochen lassen. Knoblauch schälen und hacken, in die Milchmischung geben. Mischung mit Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Maisgriess unter ständigem Rühren in den Topf schütten. Bei mittlere Hitze rühren bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Die Polenta auf ein geöltes Holzbrett stürzen und mit einem geölten Messer glatt streichen. Mit einem Tuch bedecken, abkühlen lassen. Mit einer 4 - 5 cm grossen runden Form ausstechen. Zucchini der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Polentatürmchen mit je einer Zucchinischeibe umwickeln. In eine grosse geölte Form setzen, mit geriebenem Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Türmchen im vorgeheizten Ofen (180° C Umluft) 20-30 Min. überbacken und zu Gerichten mit Sauce servieren.



Rosenkohl

800 gr. Rosenkohl

rüsten und waschen

1 Zwiebel fein gehackt

1 TL Salz

2 EL Oel oder Butter

wenig Weisswein zum Ablöschen



Orangengratin mit Mandelhaube

8 Orangen

2 EL Zucker

Guss:

2 Eier und 2 Eigelb

2 dl Rahm

100 gr. Crème Fraiche

40 gr. Zucker

2 EL Vanillezucker

2 TL abgeriebene Orangenschale

4 Prisen Nelkenpulver

Haube:

80 gr. Zucker

160 gr. Mandeln, geschält, gerieben

2 Eiweiss

2 TL abgeriebene Orangenschale

6 Tropfen Bittermandelessenz



8 Orangen filetieren, Saft auffangen, mit dem Zucker aufkochen und auf 8 Esslöffel reduzieren.

Die Filet 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°C 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° C während 10 Minuten leicht braun überbacken und warm servieren.