Bruno Maroggi

Am Gfenngraben 18

8600 Dübendorf

Einhorn-Chochete

vom Mittwoch, 04. Juli 2018

Menue

Gefüllter Apéro

Gefüllte Zucchetti

Gefüllte Pilze

Königlich gefüllte Kräuterpoulets
Gewürzreis

Eierlikör Panna-Cotta

Gefüllte Zucchetti

2 Zucchetti

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 EL Schnittlauch

50gr. Cantadou

50gr. Crème fraiche

75gr. Mozzarella (eine halbe Kugel)

Salz und Pfeffer

Zucchetti halbieren und aushöhlen. Fruchtfleisch, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und Schnittlauch fein schneiden. Alles zusammen andämpfen, dann Cantadou und Crème fraiche dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zucchetti damit füllen und mit Mozzarellastückchen belegen.

Im vorgeheizten Backofen (160°) ca. 15 backen.

Gefüllte Pilze

4 grosse Champignons

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 EL Peterli

50gr. Cantadou

50gr. Crème fraiche

75gr. Mozzarella (eine halbe Kugel)

Salz und Pfeffer

Pilze aushöhlen. Ausgehöhltes, Zwiebeln, Knoblauch und Peterli fein hacken. Alles zusammen andämpfen, dann Cantadou und Crème fraiche dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze damit füllen und mit Mozzarellastückchen belegen.

Im vorgeheizten Backofen (160°) ca. 12 backen.

Königlich gefülltes Poulet

1 Poulet (1 – 1,5 kg)

Pouletfüllung:

1 hart gekochtes Ei, gehackt

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Chili, entkernt und fein gehackt

2 EL gemahlene Mandeln

2 EL Koriander, grob geschnitten

½ TL Salz

Alles miteinander mischen

Poulet innen und aussen abspülen, trocken tupfen. Poulet füllen, Pouletschenkel mit Küchenschnur satt an den Körper binden.

Würzpaste:

3 EL Baumnussöl

1 ½ EL Ingwer, fein gerieben

2 Knoblauchzehen gepresst

1 TL Salz

½ TL Chilipulver

Alles mischen, Poulet damit bestreichen und ins Bratgeschirr legen. Braten ca. 1 Stunde in der unteren Hälfte des auf 220° vorgeheizten Ofens, dabei das Poulet 2-3mal mit der Bratflüssigkeit übergiessen.

Gefülltes Kräuterpoulet

1 Poulet (1 – 1,5 kg)

Pouletfüllung:

80 gr. Weissbrot

2 Knoblauchzehen

3 Bund Kräuter (z.B Oregano, Thymian, Peterli)

50 gr. Butter

1 Zitrone

Salz und Pfeffer

Brot in Würfel schneiden. Knoblauch dazu pressen. Die Hälfte der Kräuter hacken. Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Brot, Knoblauch und gehackte Kräuter dazugeben. Zitronenschale fein dazu reiben und alles 2 – 3 Minuten braten. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Marinade:

5 EL Olivenöl

2 EL flüssiger Honig

Backofen auf 200° vorheizen. Poulet innen und aussen kalt abspülen und abtupfen. Mit Salz und Pfeffer rundum würzen. Poulet mit der Brot- Kräuter-Masse füllen. Für die Marinade Öl und Honig mischen.

Poulet in einen Bräter legen und mit etwas Marinade bestreichen. In der Ofenmitte 20 Minuten anbraten. Ofentemperatur auf 160° reduzieren. Poulet ca. 20 Minuten fertig garen. Ab und zu mit Marinade bestreichen und mit dem entstandenen Bratensaft begiessen. Restliche Kräuter hacken, mit restlicher Marinade mischen. Poulet aus dem Ofen nehmen. Mit Kräutermarinade bestreichen.

Gewürzreis

250 gr. Basmatireis

3,75 dl Wasser

1 Zimtstange

2 Nelken

1 Lorbeerblatt

1 grüne Kardamonkapsel gequetscht

1 TL Salz

Reis im Sieb unter fliessendem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.

Alles mit dem Reis in eine Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 20 Minuten quellen lassen, dabei den Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern, Gewürze entfernen. Einige Butterflöckli daruntermischen.

Eierlikör Panna-Cotta

2 dl Eierlikör

4 dl Vollrahm

2 EL Zucker

3 Blatt Gelatine (im kalten Wasser eingeweicht, abgetropft)

4 – 5 Passionsfrüchte

Eierlikör, Rahm und Zucker unter Rühren aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Gelatinblätter beifügen, unter Rühren auflösen und in die Gläser giessen. Zugedeckt 3 – 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen und fest werden lassen. Kurz vor dem Sevieren die Passionsfrüchte aufschneiden, Fruchtfleisch auf die Panna-Cotta verteilen.