Bruno Maroggi

Am Gfenngraben 18

8600 Dübendorf

Einhorn-Chochete

vom Mittwoch, 14. Juni 2017

Menue

Finger-Food

Jakobsmuscheln im Zucchini-Mantel

Gefüllter Fischbraten mit Reis und frischem Blattspinat

Himbeer-Törtli

Jakobsmuscheln im Zucchini-Mantel

Rettichsalat:

2 EL Kräuteressig	
3 EL Olivenoel	
½ TL Salz, wenig Pfeffer	alles in einer Schüssel verrühren
300 gr. Rettich	in ca. 2 mm dicken Scheiben
	den Rettich daruntermischen,
	zugedeckt ziehen lassen

Jakobsmuscheln:

1 Zucchini	längs in 8 ca. 2mm dicke Streifen hobeln
8 Jakobsmuscheln	mit den Zucchinistreifen umwickeln
	mit Zahnstochern fixieren
Dampfkörbchen	in eine weite Pfanne stellen
1 dl Fischfond od. Gemüsebouillon	
1 dl Weisswein	bis knapp unter das Körbchen
	einfüllen, Jakobsmuscheln im
	Dampfkörbchen verteilen.
1 Prise Salz, wenig Pfeffer	Muscheln würzen, zugedeckt aufko-
	chen, bei mittlerer Hitze ca. 8 Min.
	garen. Muscheln herausnehmen,
	warm stellen. Flüssigkeit ca. 5 Min
	einkochen.
Esslöffel Pfefferminze	fein geschnitten, darunterrühren.

Gefüllter Fischbraten

Füllung:

100 gr. Artischockenböden	abgetropft, fein gehackt
50 gr. Halbweissbrot	vom Vortag, fein gehackt
3 EL geriebener Parmesan	
3 EL Basilikum, fein geschnitten	
1 EL Olivenöl	alles in einer Schüssel mischen
2 grosse Welsfilet	mit Salz und Pfeffer bds. würzen

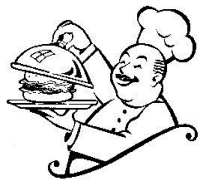
Formen: Die Füllung gleichmässig auf einem Filet verteilen, zweites Filet darauflegen. 8 Stücke Kochschnur unter den Fischbraten legen, Enden über den Braten verknoten

2 EL Olivenöl	Braten mit wenig Oel bestreichen

Braten im Ofen: restliches Olivenöl im Bratgeschirr im Ofen heiss werden lassen. Braten hineinlegen, ca. 10 Minuten in der unteren Hälfte des auf 240° vorgeheizten Ofens braten, wenden, ca. 5 Minuten weiterbraten, herausnehmen.

Sauce:

1 dl Gemüsebouillon	
1 dl Vollrahm	
1 EL geriebener Parmesan	
1 TL Maizena	alles gut verrühren, neben dem Braten in die Form giessen, ca. 5 Minuten fertig braten.



Blattspinat

1 EL Butter	in die Pfanne geben
½ Zwiebel	
1 Knoblauchzehe	schneiden, beifügen
800 gr. Battspinat	vorbereiten und zugeben
½ KL Salz	
Wenig Pfeffer, Muskatnuss	würzen, zugedeckt auf grosser Stufe erwärmen, Dämpfzeit 10 – 15 Minuten
2 EL Rahm	verfeinern

Trockenreis

4 Tassen Wasser	aufkochen
1/2 EL Salz	würzen
2 Tassen Langkornrein	zugeben, aufkochen und Hitze reduzieren.

Himbeer-Törtli

8 Törtchen-Bödeli

Himbeer-Crème:

500 gr. Himbeeren

2 ½ dl Cranberry-Saft

¾ TL Agar Agar (siehe Packungsbeschreibung)

1 Bio-Zitrone, Saft

1 dl Vollrahm

100 gr. Himbeeren

Einige Pfefferminzblättchen

Puderzucker zum Bestäuben

Himbeeren mit dem Cranberrysaft pürieren, durch ein Sieb in eine Pfanne streichen. Agar-Agar mit dem Schwingbesen darunterrühren. Unter Rühren aufkochen, unter ständigem Rühren sprudelnd ca. 2 Min. kochen. Pfanne von der Platte nehmen, Zitronensaft darunterrühren, etwas auskühlen lassen, kühl stellen. Masse muss sich verdicken.

Kühlgestellte Himbeercreme glatt rühren, in die Törtlibödeli verteilen. Rahm steif schlagen, in einen Spritzsack mit glatter Tülle geben. Rahm auf die Creme spritzen, Himbeeren und Pfefferminze darauf verteilen. Mit Puderzucker bestäuben.