Einhorn Chuchi

Menü René 6.Juni 2018

Apéro Blätterteigstangen mit Speck

Blätterteig viereckig
Bratspeck
Salz

Zubereitung:
Blätterteig halbieren, eine Seite mit Bratspeck belegen.
Mit der anderen Hälfte zudecken und gut andrücken.
Den Teig in ca.1,5cm breite Streifen schneiden und verdrehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und salzen.
Im auf 180° vorgeheizten Ofen backen bis sie gut aussehen.

Einhorn Chuchi

Menü René 6.Juni 2018

Raclette Zucchetti-Küchlein

12 Stück
Vorbereitung 45 min.
Backen 30 min.

Muffin Form Silikon oder gefettet

1	Kuchenteig rechteckig ausgewallt
150gr	Raclettekäse grob gerieben
1	Kartoffel grobgerieben
1	Zucchetti 120gr grob gerieben
1EL	Weissmehl
1dl	Vollrahm
2	Eier aufschlagen
1/4TL	Salz
	Pfeffer
	Muskat

½Bund	Schnittlauch fein geschnitten
200gr	sauren Halbrahm

Den Teig noch zusätzlich ca 3cm breiter auswallen und in 12 Quadrate schneiden.
Teigquadrate in die vorbereitete Form legen und Böden einstechen.

Käse, Kartoffeln und Zucchetti in einer Schüssel mischen. Mehl und alle Zutaten zugeben und mit Pfeffer und Muskat abschmecken.
Masse auf die Teigböden verteilen.

Backen: 30min. in der unteren Hälfte des auf 220° Grad vorgeheizten Backofens.

Schnittlauch und sauren Halbrahm mischen und zu den Küchlein servieren.

Einhorn Chuchi

Menü René 6.Juni 2018

Blätterteigrondellen mit Knoblauch Cantandou

½ Blätterteig rechteckig
1 Cantadou Klassisch Knoblauch

Den halben Blätterteig etwas länger auswallen und dann in der Mitte teilen.
Die beiden Teile mit Cantadou bestreichen und zu einer Schnecke aufrollen.
5 Min. in den Tiefgefrierer und danach in ca, 5mm dicke Scheiben schneiden.

Blätterteig-Prussien mit Pesto

½ Blätterteig rechteckig
Rote oder Grüne Pesto

Den halben Blätterteig mit Pesto bestreichen und von beiden Seiten zur Prussienform einrollen.
5 Min. in den Tiefgefrierer und danach in ca, 5mm dicke Scheiben schneiden.

Auf einem Blech mit ausgelegtem Backpapier in der Mitte des auf 180° Grad vorgeheizten Backofens nach Gutdünken backen.

Einhorn Chuchi

Menü René 6.Juni 2018

Sommergemüse vom Blech

Für 4 Personen

600	Sommergemüse
2	Zwiebeln
4	Knoblauchehen
1EL	Majoran Blättchen
1EL	Thymianblättchen
1.5EL	Olivenöl
1/2TL	Grobkörniges Salz kann auch aus der Mühle sein
1/4TL	Pfeffer schwarz oder aus der Mühle
200gr	Cherry Tomaten halbieren leicht salzen

Gemüse und Zwiebeln alles in ca. gleich grosse Schnitze oder Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Knoblauch schälen und in grobe Scheiben schneiden und in die Schüssel geben.

Majoran- und Thymianblättchen, Olivenöl, Salz und Pfeffer alles gut untermischen.

Auf einem Backblech mit ausgelegtem Backpapier gleichmässig verteilen und 15min. im auf 200° Grad vorgeheizten Backofen garen.

Herausnehmen und die halbierten Cherry Tomaten auf dem Gemüse verteilen und 5min. fertig backen

Einhorn Chuchi

Menü René 6.Juni 2018

Kartoffelgratin Gault Millau

Für 4 Personen

500gr	Kartoffeln, geschält, roh (Bintje oder Agria)
1-2	grosse Knoblauchzehe gehackt
1-2	Zwiebel gehackt
30gr	Butter
1,25dl	Milch
1,25dl	Vollrahm
Pfeffer	Weiss aus der Mühle
Muskatnuss	aus der Mühle

Salz, Gemüsestreuwürze (Boullion Pulver)

40gr	Grana Padana gerieben
50gr	Vollrahm geschlagen

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden (2-3mm). Kartoffeln nicht abspülen.
Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Milch und Vollrahm dazugeben und aufkochen, danach abschmecken.

Kartoffeln in eine Gratin Form geben und die aufgekochte Milch-Rahm-Mischung beigeben und mit Alufolie zugedeckt bei 160° Grad ca.30min im Ofen garen.

Den Gran Padano mit dem geschlagenen Rahm mischen, Alufolie entfernen auf Gratin verteilen und bei 220° Grad gratinieren bis eine schöne Farbe entsteht.

Man kann den Gratin bei reduzierter Hitze 80° Grad zugedeckt warm stellen ohne das er austrocknet.

Einhorn Chuchi

Menü René 6.Juni 2018

Scharfer Schweinebraten mit Honigkruste

Für 4 Personen

Marinade

1EL	Thymian fein gehackt
1EL	Rosmarin fein gehackt
1EL	Salbeiblätter fein gehackt
2	Chillischoten fein gehackt
2	Knoblauchzehen fein gehackt
1/2TL	Schwarzen Pfeffer
1/2TL	Harrissa Paste
	3EL Olivenöl

Flüssiger Blütenhonig

1- 1.4kg Schweinebraten vom Hals gebunden

Schweinebraten mit der Marinade gut einmassieren in Frischhaltefolie einpacken und mehrere Stunden, bis 1 Tag im Kühlschrank lagern. Je länger je schärfer.

Auf dem Grill mit indirekter Hitze ca.1-1.5Std. bei 180° bis Kerntemperatur 55°Grad erreicht hat grillen.

Danach Temperatur auf 250°erhöhen und den Braten 2-3mal grosszügig mit Honig einstreichen und knusprig werden lassen bis die Kerntemperatur 65° - 67° Grad erreicht. Grill abstellen öffnen und Braten mit Alufolie zugedeckt 10 min. ruhen lassen.
Aufschneiden servieren und wenn vorhanden mit Jus anbieten.

Einhorn Chuchi

Menü René 6.Juni 2018

Schoggi-Rum Bananen vom Grill mit Vanilleglace

Pro Person

1	Banane
1	Zahnstocher
Milchschokolade mit Crisp	
Weisse Schokolade mit Nugat	
4	Erdbeeren
Schwarzer Pfeffer	
2MS	Vanillezucker
	Pistazien
1Kugel	Vanilleglace
1TL	Rum

Banane wie ein Schiffchen aufstellen. Die obere Fläche an den Seiten, vom Stiel bis zur Spitze einschneiden. Von der Spitze her lösen und bis zum Stiel aufrollen und mit dem Zahnstocher fixieren. Die innere Frucht in der Mitte längs einschneiden und abwechslungsweise mit weissen und braunen Schokoladenstücken füllen.
Mit Alufolie ein stabiles Bett formen und die Banane hineinlegen.
Die Banane auf dem Grill bei etwa 180° Grad ca. 12 – 13min grillen bis sie schön dunkel sind.

Die Erdbeeren mit etwas schwarzem Pfeffer und Vanillezucker pürieren und beiseitestellen.

Die Pistazien in ca. 3-4mm grosse Stücke hacken und beiseitestellen.

Servieren: auf der einen Seite des Tellers die Banane ohne Alufolie platzieren und mit einem TL Rum übergiessen. Auf der anderen Hälfte ein Beet mit Erdbeerpüree anlegen eine Kugel Vanilleglace darauf legen und das Ganze mit den gehackten Pistazien bestreuen.