



Einhorn Chuchi Dübendorf (gegr. 1994)

*"Magna pars libertatis est bene moratus venter et contumeliae patiens"*



Chochete vom:  
Abendchef:

Mittwoch, 1. September 2010  
Bruno

<http://www.myprogram.ch/Einhorn.htm>

## BLÄTTERTEIGPASTETCHEN MIT PILZRAGOUTFÜLLUNG

## SOMMERHÄCKBRATEN MIT BRUNOS KARTOFFELSTOCK

## ZABAIONE MIT AMARETTI

# Blätterteigpastetchen mit Pilzragoutfüllung

(Rezept für 4 Personen)

## Zutaten Blätterteigpastetchen:

1 kg Blätterteig  
2 Eigelb

## Zubereitung:

- Blätterteig in zwei Portionen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nicht dünner als 5 mm gleichmässig auswallen.
- 8 Rondellen von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen.
- Rondellen mit etwas Wasser bestreichen.
- 8 weiter gleich grosse Rondellen mit einem 3 cm grossen Loch in der Mitte ausstechen.
- Jeweils eine gelochte Rondelle auf eine ganze Rondelle legen.
- Eigelb verquirlen und die Pastetchen sorgfältig und gleichmässig damit bestreichen (darauf achten, dass kein Eigelb herunter läuft) .
- Pastetchen rund 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten goldbraun backen.

### **Zutaten Pilzragout:**

1 Esslöffel	Butter
1	Zwiebel (fein gehackt)
1	Knoblauchzehe (gepresst)
800 g	frische Pilze
2 dl	Gemüsebouillon
1 dl	Weisswein
	Salz und Pfeffer
3 Esslöffel	Peterli
1 - 2 dl	Vollrahm

### **Zubereitung:**

- Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Zwiebeln und den Knoblauch andämpfen bis die Zwiebeln glasig sind.
- Pilze dazugeben und ca. 5 Min. mitdämpfen.
- Etwas Mehl darüber stäuben, mischen und kurz weiterdämpfen.
- Bouillon und Weisswein dazugiessen, aufkochen und bei reduzierter Hitze rund 10 Min. köcheln.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Peterli dazugeben und ganz zum Schluss den Vollrahm nach belieben dazugiessen.
- Das Ganze unter geringer Hitze erwärmen.

# Sommerhackbraten mit Brunos Kartoffelstock

(Rezept für 4 Personen)

## Zutaten Hackbraten:

600 g	Hackfleisch (gemischt Rinds und Schwein)
2	Eier (geklopft)
1 halbe	Peperoni gelb
1 halbe	Peperoni rot
1	Zwiebel (fein gehackt)
2	Knoblauchzehen (gepresst)
100 g	Weissbrot (vom Vortag)
2 Esslöffel	Rosmarin (fein gehackt)
1 1/2 TL	Salz
1 TL	Cayennepfeffer

## Zubereitung:

- Peperoni und Weissbrot in Würfeli schneiden. Vom Brot 3 Esslöffel zur Seite stellen.
- Hackfleisch und alle Zutaten sehr gut durchkneten.
- Masse in eine vorbereitete Form geben und etwas andrücken.
- Die beiseite gestellten Brotwürfel darüber geben.
- Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40 - 45 Minuten garen.
- Fertigen Hackbraten vor dem Tranchieren 5 Min. ruhen lassen.

### **Zutaten Kartoffelstock:**

750 g	mehlig kochende Kartoffeln
2 dl	Milch
30 g	Butter
	Salz
	Muskatnuss

### **Zubereitung:**

- Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.
- In siedendem Wasser weich kochen.
- Kartoffeln in ein Abtropfsieb umleeren.
- 1-EL Butter in die warme Pfanne geben und die Kartoffeln in die Pfanne passieren.
- 2-dl Milch dazugeben und die Kartoffeln mit Kelle kräftig aufrühren.
- Nach und nach ca. 20-Gr Butter dazugeben.
- Nach Belieben Milch zugeben und die Masse weiter Schwingen.
- Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

### **Zutaten Bratensauce:**

1 dl	Rindsbouillon
1 Liter	Bratensauce
2	Karotten
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 Esslöffel	Bratbutter
4	Markbeine
	Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

- Markbeine mit Salz und Pfeffer würzen und bei grosser Hitze kräftig anbraten.
- Alles mit Rindsbouillon ablöschen und die Bratensauce begeben.
- Die ganze Zwiebel, die beiden Knoblauchzehen und die Karotten dazugeben und das ganze ca. 20 Min. köcheln lassen.
- Sauce vor dem servieren durch ein Sieb geben.

# Zabaione mit Amaretti

(Rezept für 4 Personen)

## Zutaten Beilagen:

8 Esslöffel Himbeeren  
1 Teelöffel Zitronensaft  
2 Esslöffel Zucker  
4 kleine Amaretti (à ca. 60 g)

## Zutaten Zabaione:

2 Eigelb  
1 dl trockener italienischer Weisswein  
3 Esslöffel Zucker

## Zubereitung:

- Amaretti in vier Coupgläser verteilen.
- Himbeeren, Zitronensaft und Zucker sorgfältig mischen und beiseite stellen.

Kurz vor dem Servieren!

- Himbeeren mit dem Saft über die Amaretti geben.
- Alle Zabaionezutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut vermischen.
- In einem knapp siedenden Wasserbad das Ganze so lange schlagen bis ein fester Schaum entsteht.
- Die Zabaione in den Coupgläsern verteilen und sofort servieren.