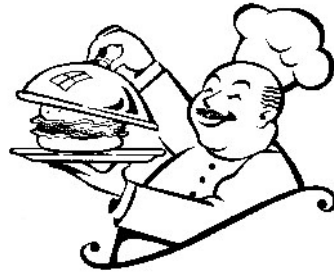


Einhornchuchi Dübendorf
Istandschochete vom 7. September 2011
Bruno Maroggi



Menue

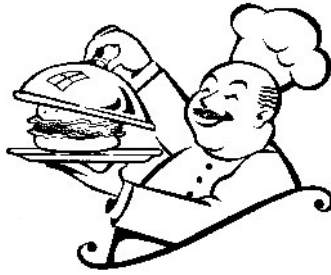
Bündner Gerstensalat

Kalte Gurkensuppe

Zigeunerbraten/Rosmarinkartoffeln

Saisongemüse

Tilsiterrollen mit Traubenfüllung



Bündner Gerstensalat

Zutaten:

140 gr. Gerste

2 dl leichte Bouillon

3 Karotten

100 gr. Lauch

Verschiedene Blattsalate

frische, feingeschnittene Kräuter, wie Kerbel, Schnittlauch, Peterli, Basilikum

Sauce:

2 EL Dijon-Senf

8 EL Bouillon (Kochsud)

4 EL Öl

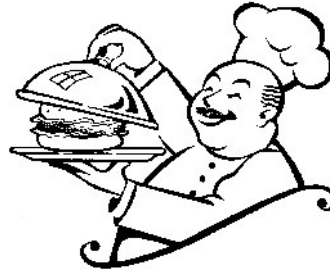
4 - 6 EL Essig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Gerste evtl. über Nacht im kalten Wasser einweichen, dann in der leichten Bouillon während ca. 60-80 Minuten weich kochen. Die Gerste absieben (der Sud kann für eine Suppe weiterverwendet werden), die Karotten schälen und den Lauch putzen. Beides in feine Würfelchen (Brunoise) oder Scheiben knackig kochen, gut abtropfen und zu der Gerste geben. Die verschiedenen Blattsalate putzen, waschen und gut trocken schleudern.

Die Salatblätter auf grosse Teller legen. Die Gerste und das Gemüse mit der Salatsauce und den Kräutern mischen und auf den Salatblättern anrichten. Jeden Salat mit einigen Scheiben Bündner Salsiz oder Bündnerfleisch dekorieren.



Zigeunerbraten mit Bratkartoffeln

Zutaten

2.0 kg. Rindsbraten Hohrücken

2 Messerspitzen Cayennepfeffer

1 TL Paprika

½ TL Muskatnuss

1 TL Salz

3 EL pikanter Senf

150 gr. Specktranchen

150 gr. Fontinakäse in Stengel geschnitten

2 Scheiben Schwarzbrot ohne Rinde, in Stengel geschnitten

Frische Kräuter

2 TL Salz

Öl zum anbraten

2 Rüebli

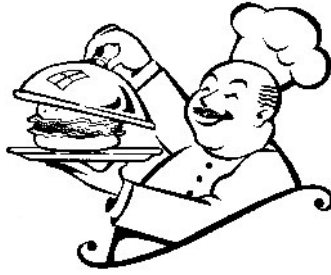
2 Zwiebeln besteckt

2 Knoblauchzehen

2 dl Rotwein

4 dl klare Bratensauce angerührt

1 Becher Saurer Halbrahm



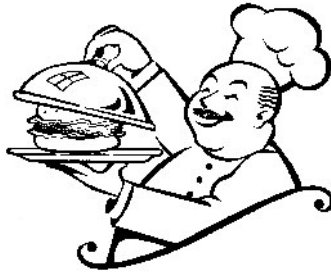
Zubereitung

Den Braten der Länge nach mehrmals einschneiden. Das Gewürz mischen und in die Einschnittstellen streuen. Mit dem Senf die Einschnittstellen bepinseln. Den Speck, die Brot- und Käsestengel in die Einschnittstellen verteilen und den Braten mit Bratschnur zusammenbinden, so dass er gut zusammenhält. Den Braten aussen gut mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bratopf erhitzen und den Braten rundum gut anbraten.

Die Rübli, Zwiebel und Knoblauch andämpfen und zum Braten in den Bratopf legen. Mit dem Rotwein ablöschen. Nun den Braten zugedeckt **2 Stunden** bei kleiner Hitze leise kochen lassen. Die Bratensauce während des Schmorens nach und nach dazugiessen.

Braten aus der Pfanne nehmen, die Schnur entfernen. In 1½ cm dicke Tranchen schneiden, anrichten, warmstellen. Bratengarnitur aus der Sauce nehmen. Den Becher Halbrahm in die Sauce rühren, aufkochen. Das Fleisch mit wenig Sauce überziehen, restliche Sauce separat servieren.

Dazu servieren wir Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch



Tilsiterrollen mit Traubenfüllung

Zutaten

8 Scheiben Tilsiter (1,5 mm Dicke und ca. 10 cm Länge, ohne Rinde)

200 gr. Mascarpone, gut gekühlt

100 gr. Magerquark, gut gekühlt

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

24 Traubenbeeren, weiss oder blau

Trauben zum garnieren

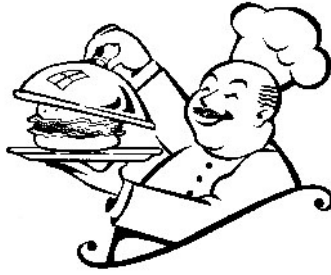
Zubereitung

Für die Füllung Mascarpone und Magerquark verrühren, bis die Masse fest wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Trauben halbieren, entkernen, vierteln und unter die Mascarponemasse ziehen.

Tilsiterscheiben mit der Füllung bestreichen, aufrollen. 2 Stunden kühl stellen.

Jede Rolle in 2 Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit Trauben garnieren.



Kalte Gurkensuppe

Zutaten

500 gr. Salatgurken

300 ml Joghurt

50 gr. Frischkäse

125 ml. Gemüsebouillon kalt

1 Bund Dill

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Gurken waschen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Joghurt, Frischkäse, Gemüsebouillon und grob gehacktem Dill pürieren. Ein bisschen Dill übrig lassen für die Deko.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und in eisgekühlten Tellern mit Dillzweiglein servieren.