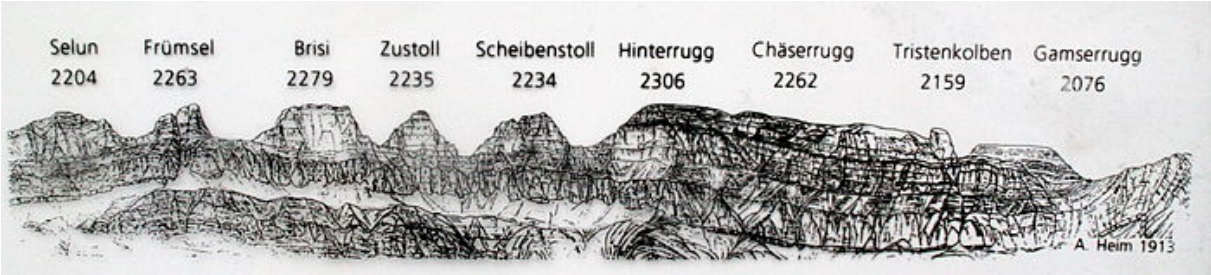


Bruno Maroggi

Am Gfenngraben 18

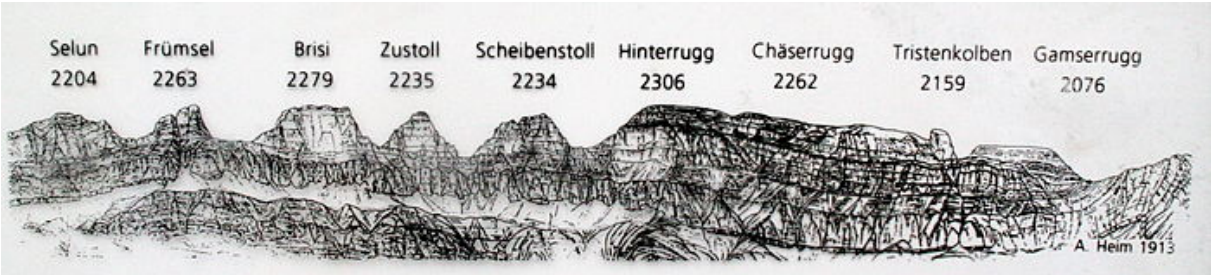
8600 Dübendorf

Einhorn-Chochete

vom Wochenende

3. September bis 4. September 2016

auf den Flumserbergen



Menue

Zwiebel- und Thunfischküchlein

***

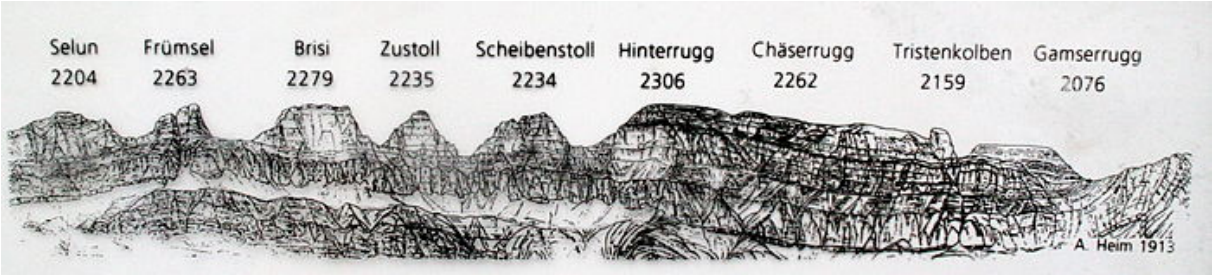
Gans gefüllt mit Hackfleisch

Chnöpfli

Bohnen im Speckmantel

***

Feigen mit Mandel-Sbrinz-Füllung



Zwiebel- und Thunfischküchlein

Zwiebelküchlein:

1 P. Kuchenteig

3 Zwiebeln

50 gr. Speckwürfeli

1 EL Oel

3 Zweige Thymian

Salz und Pfeffer

150 gr. Sauerrahm

75 gr. Frischkäse

1 Ei

3 EL Tapenade

Thunfisch:

1 P. Kuchenteig

100 gr. Tomatenpurée

2 Dosen Thunfisch (ca. 280 gr.)

150 gr. Minimozarellakugeln

6 Artischocken aus dem Glas

4 El. Olivenöl

Tapenade (bereits vorbereitet):

1 Knoblauchzehe

2 Zweige Thymian

2 in Oel eingelegte Sardellenfilets

2 Teelöffel Kapern

100 gr. schwarze Oliven ohne Steine

2 EL Olivenöl

Alle Zutaten mit dem Mixer fein purieren.

ZwOiebelküchlein:

Speck fein würfeln, Oel und Speck in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln in Ringe schneiden und dazugeben und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten unter rühren braten. Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Mischung abkühlen lassen.

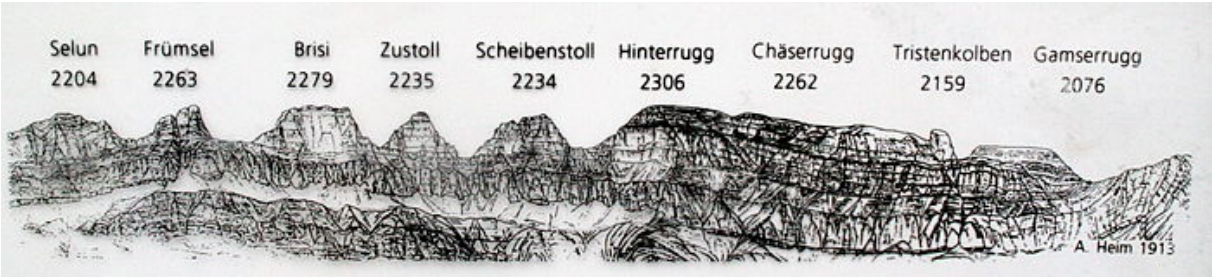
Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig in die Förmchen auslegen und mit der Gabel einstechen.Die Tapenade auf den Teigboden verstreichen. Die Zwiebel-Speckmischung darauf geben

Sauerrahm mit Frischkäse und Ei verrühren und über die vorbereiteten Förmchen giessen.

15 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Thunfisch:

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Teig in die Förmchen drücken und mit der Gabel einstechen. Mit je einem halben TL Tomatenpurée bestreichen. Artischocken zerkleinern und darauf legen. Thunfisch abtropfen lassen und in die Förmchen verteilen. Alles kräftig pfeffern. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Thunfisch verteilen. Mit je einem Teelöffel Oel beträufeln. Im Backofen (Mitte, Umluft 200 Grad) 10 – 12 Minuten backen.



Gans gefüllt mit Hackfleisch

1 Gans (4,5 kg.)

1 kg. Hackfleisch, gemischt

1 Brötchen, altbacken, Wasser zum Einweichen

4 Zwiebeln

500 gr. Karotten

1 Stange Lauch

1 Stängel Beifuss

1 säuerlicher Apfel (Boskop)

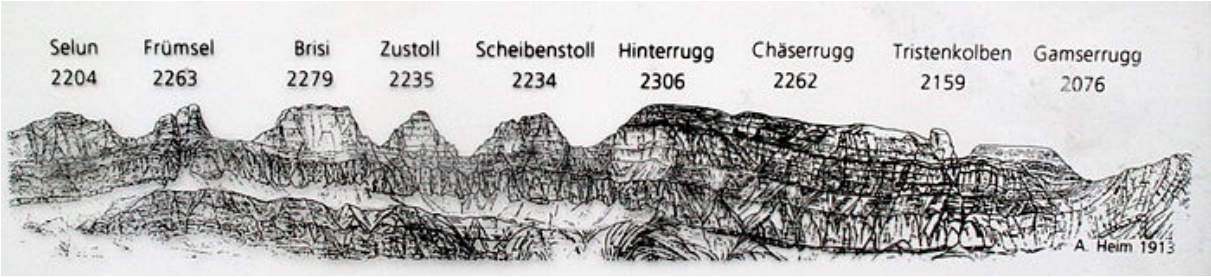
1 EL. Majoran

Salz

1 EL. Pfeffer, schwarz, gemahlen

4 Tassen Wasser

Zubereitung siehe sep. Rezeptbeschrieb



Chnöpfli

600 gr. Mehl

2 KL Salz

6 frische Eier

3 dl. Wasser

4 lt. Wasser

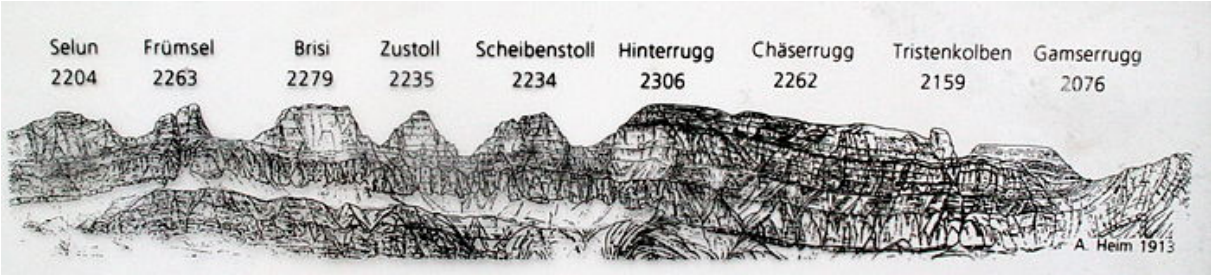
2 EL Salz

Mehl in eine Schüssel geben und Salz beifügen.

Eier und Wasser in Massbecher gut verrühren und Mehl mit der Ei-Wasserflüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig klopfen bis er glatt ist, Blasen wirft und in Fetzen von der Kelle reisst.

Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Wasser aufkochen, Salz beigeben und die Chnöpfli mit Chnöpflisieb herstellen.



Bohnen im Speckmantel

1 kg. Frische Bohnen

1 Bund Bohnenkraut

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

2 TL Pfefferkörner

4 EL Salz

2 EL Oel

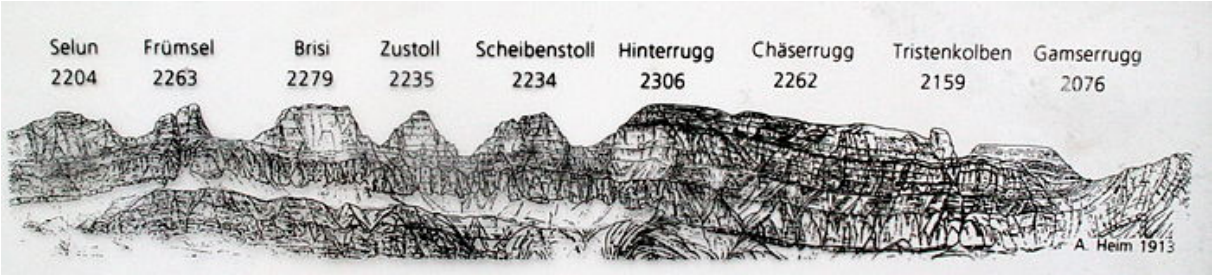
16 Scheiben Speck

2 EL Butter

Bohnen waschen und rüsten. Bohnenkraut, Knoblauch, Zwiebeln, zerdrückte Pfefferkörner und Salz mit Oel kurz anrösten. 4 Lt. Wasser zugiessen, 10 Min. kochen, durchsieben.

Diese Brühe aufkochen und die Bohnen in Portionen nacheinander sprudelnd garen. Schnell mit kaltem Wasser abkühlen, in einem Tuch abtrocknen.

Bohnen im Speck einwickeln. Butter in einer feuerfesten Form erhitzen, die Bohnen reingeben (mit der Specknaht nach unten) und zugedeckt im Ofen bei 180 -200 Grad erhitzen (ca. 5 Minuten), dabei 1mal wenden.



Feigen mit Mandel-Sbrinz-Füllung und Vanilleglacé

8 frische Feigen

Füllung:

1 frische Feige

40 gr. Sbrinz gerieben

50 gr. Mandeln, gerieben

1 EL. Rahm

10 gr. Zucker

Salz

Pfeffer

Butter für die Form

4 EL. Roter Portwein

2 EL Mandelblättchen, geröstet, zum Garnieren

Zubereitung:

Feigen kreuzweise tief einschneiden,

Für die Füllung alle Zutaten pürieren und nicht allzu pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die Masse in die Feigen verteilen, in eine ausgebutterte Gratinform legen und mit Portwein beträufeln.

In der Mitte des auf 180 Grad C. vorgeheizten Ofens warm werden lassen.

Die Feigen auf Tellern anrichten, mit Mandelblättchen belegen und warm servieren.