



Gebratene Champignons auf Blattsalat



Zubereitung

1. Zwiebel sehr fein hacken. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Öl mischen.
2. Champignons vierteln. Öl in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Pilze darin ca. 5 Minuten goldbraun braten. Hitze reduzieren. Knoblauch dazu pressen. Petersilie fein hacken, beifügen und alles pikant mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Salate rüsten, waschen und auf Tellern anrichten. Pilze darüber geben und alles mit der Sauce beträufeln. Sofort servieren.



Rösti aus gekochten Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen)

800 g in der Schale gekochte Kartoffeln vom Vortag
1 TL Salz
50 g Butterfett

29. NOVEMBER 2010

Horst Schrepfer

Zubereitungszeit

20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Sauce

- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Rotweinessig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Olivenöl

Champignons

- 200 g braune Champignons
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Bund Petersilie
- Blattsalate, z. B. Kopf-,
Eichblatt-, Lollo Salat,
Nüssli-

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, entweder auf einer groben Raffel reiben oder vierteln und in Scheibchen schneiden. Lagenweise Salz dazwischenstreuen. Bratpfanne ohne Fett heiss werden lassen, 1/3 des Butterfettes begeben (soll auch am Pfannenrand gut verteilt werden). Die Kartoffeln beifügen, verteilen und etwas andrücken.

Auf kleinem Feuer die erste Seite etwa 10 Minuten braten. Nun zu einem kompakten Fladen zusammendrücken und am Pfannenrand entlang einen weiteren Drittel des Butterfettes dazu geben. Den Fladen mit einem Teller bedeckt ca. weitere 10 Minuten auf kleinem Feuer braten bis die erste Seite eine goldgelbe Kruste hat. Die Rösti wenden, indem man sie auf den Teller, der als Deckel diente, stürzt und vom Teller wieder in die Pfanne gleiten lässt.

Das letzte Drittel des Butterfettes begeben und nochmals 10 Minuten lang braten. Die fertige Rösti auf den Tellern anrichten.



Pouletgratin an Muskat-Käse-Sauce



Zutaten für 4 Portionen

- 2 Zucchetti, mittelgross
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 4 Pouletbrüstchen, mittelgross bis gross

Sauce

- 150 g Raclettekäse
- 1.5 dl Milch
- 20 g Butter
- 2 Eigelb
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Muskatnuss, reichlich, frisch geriebene

1. Die Enden der Zucchetti entfernen, dann die Früchte ungeschält in dünne Scheiben schneiden.

2. In einer grossen beschichteten Bratpfanne etwa 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Zucchini hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf mittlerem bis grossem Feuer etwa 5 Minuten braten; die Zucchini sollen dabei leicht Farbe annehmen. In eine Gratinform geben.
3. In die gleiche Bratpfanne 1 weiterer Esslöffel Olivenöl geben und kräftig erhitzen. Die Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen. 30 Sekunden auf grossem, dann auf mittlerem Feuer insgesamt 4 Minuten braten. Auf Küchenpapier etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
5. Den Raclettekäse in kleine Würfelchen schneiden. In eine Pfanne geben und mit der Milch übergiessen. Auf kleinem Feuer unter Rühren erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Butter sowie die Eigelb unterrühren. Nochmals sorgfältig erhitzen, aber nicht mehr kochen, sonst gerinnen die Eigelb. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und reichlich frisch geriebener Muskatnuss würzen.
6. Die Pouletbrüstchen schräg in Scheiben aufschneiden und wieder in Brüstchenform zusammenschieben. Die Pouletbrüstchen nebeneinander auf die Zucchini setzen. Mit der noch heissen Käsesauce übergiessen. Sofort im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 20 Minuten überbacken. Heiss servieren.



Leckerli-Mousse

Zutaten für 4–6 Personen

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten / kühl stellen 1 Stunde / easy

Zutaten

160 g Basler Leckerli	2 Stück für die Verzierung beiseite gestellt, Rest grob gehackt
1 dl roter Portwein	in eine Schüssel geben, mischen, zugedeckt ca. 30 Min. einweichen
25 g Butter, weich	begeben, fein pürieren
1,8 dl Rahm, steif geschlagen	Masse sorgfältig darunter ziehen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12 mm Durchmesser) geben, ca. 1 Stunde kühl stellen.

Servieren: Leckerli-Mousse in kleine Tassen oder Dessertschalen spritzen, beiseite gestellte Leckerli diagonal halbieren, verzieren.

Tipp: lässt sich vorbereiten: Leckerli-Mousse ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Serviovorschlag: statt Portwein aus 2 Mandarinen Saft auspressen (ergibt ca. 1 dl). Leckerli-Mousse in die Mandarinen-Hälften spritzen, verzieren.