



Kochabend vom 25.05.09

Grüner Salat mit Tomaten – Bruscette

Fleischvögel mit Ziger – Polenta

Rhabarber – Götterspeise

Salatsauce

1 TL Senf
Gewürz, eventuell Schnittlauch
½ TL Zucker oder Assugrin
2 EL Essig
3 EL Oel
1 – 2 EL Wasser

Bruscette

250 g Cherry Tomaten
1-2 Knoblauch fein gehackt
½ Zwiebel fein gehackt
frischer Basilikum fein gehackt
1 EL Olivenöl
1 EL Balsamico Essig
etwas Parmesan Käse

Die Zwiebel, den Knoblauch, den Basilikum und die geschnittenen Tomaten in eine Schüssel geben. Balsamico Essig und Olivenöl dazugeben und mit dem Mixer pürieren. Mit Pfeffer / Oregano, Aromat / Salz abschmecken. Die Masse mit einem EL auf die Schweden – Brötchen verteilen und etwas Parmesan Käse darüber streuen.

Zutaten für 4 Personen

Fleischvögel

4-6 geklopfte Rindsplätzli
250 g Brät
2-3 Rübli, nicht zu dick
Frühstücks – Speck

Sauce

2 Rübli vierteln und in 3- 4 cm. Lange Stücke schneiden
½ Zwiebel fein gehackt
2 Scheiben Sellerie
2 dl Rotwein
3 dl Bouillon
1 TL Tomatenpüree

- Plätzli auslegen, würzen, 1-2 Streifen Speck darauf legen.
- 1 EL Brät, leicht aus der Mitte versetzt auf das Plätzli schmieren
- Das Rübli (so gross wie der kleine Finger) in das Brät drücken
- Plätzli von der kürzeren Seite her aufrollen, mit einem Zahnstocher fixieren.
- Die Fleischvögel mit Bratfett in der Bratpfanne rundherum braun anbraten.
- Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Die geviertelten Rübli und die Zwiebeln in der heissen Pfanne glasieren und mit Rotwein ablöschen. Tomatenpüree dazu geben und mit dem Schwingbesen auflösen.
- Bouillon Sellerie und Fleischvögel in die Pfanne geben und zugedeckt leicht köcheln lassen.

Fleischvögel gelegentlich drehen.

Ziger Polenta

½ Ltr. Wasser
½ Ltr. Milch
1 TL Salz
50 g Butter
250 g Maisgriess Muskatnuss
½ Stöggli Ziger gerieben

- Wasser und Milch zum kochen bringen, Salz dazu geben.
- Maisgriess unter stetigem Rühren einlaufen und zu einem dicken Brei kochen lassen.

Kochzeit 20 Min., 10 Min. ziehen lassen.

Die heisse Butter und den Ziger darunter ziehen.

Rhabarber Götterspeise

Ergibt 6 Portionen

Kompott

100g Erdbeeren
200 g Rhabarber
2 EL Zucker
2 EL Orangensirup

- Erdbeeren und Rhabarber waschen, würfeln in Pfanne geben
- Mit Zucker und Sirup zu einem Kompott einkochen.
- Abkühlen lassen

Vanillecreme

6 dl Milch
1 Vanillestengel
2 Eier
50 g Zucker
1 gehäufte EL Maizena
1 ½ dl Rahm

- Die Milch mit dem aufgeschlitzten Vanillestengel und den herausgekratzten Samen in eine Pfanne geben und aufkochen.
- Vom Feuer nehmen und 10 min. ziehen lassen.
- Vanillestengel entfernen.
- Inzwischen die ganzen Eier und den Zucker zu einer hellen Creme aufschlagen. Das Maizena darüber sieben und unterrühren.
- Die Milch nochmals erhitzen und unter stetem Rühren zur Eiscreme giessen. In die Pfanne zurückgeben und unter Weiterrühren erhitzen, bis die Creme leicht bindet. WICHTIG: Die Creme darf nicht kochen, sonst gerinnen die Eier.
- Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen. Mit einer Klarsichtfolie abdecken.
- Erkalten lassen – Den Rahm steif schlagen und unter die erkaltete Creme ziehen.

Löffelbiskuit

- Eine Servierschüssel mit Löffelbiskuits auskleiden
- Lagenweise mit Löffelbiskuits, Rhabarberkompott, Vanillecreme einschichten. Mit Vanillecreme abschliessen.
- Im Kühlschrank mindestens 1 Std. ziehen lassen.

A Guätä wünscht dr Büeli – Res