



Cäsarsalat
Schweinssteak im Teig
Sherry-Creme

Cäsarsalat

1-2 Kopfsalate

waschen, rüsten, in eine Schüssel geben

Sauce:

2 – 3 EL Weissweinessig

4 – 6 EL Sonnenblumenöl

1 Teel. Senf

¼ Teel. Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

1 Prise Paprika

mischen

50 g Roquefortkäse

mit einer Gabel fein zerdrücken, in die Sauce geben

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

½ Bündel Petersilie

1 rohes Eigelb

1 - 2 Scheiben Weissbrot

1 EL Pflanzenöl

miteinander fein sehr hacken, begeben, gut mischen

gut mit der Sauce verrühren. Über den Salat giessen.

in Würfel schneiden

in der Bratpfanne erhitzen, Brotwürfel rundum anbraten und über den Salat streuen.

Schweinssteak im Teig

4 Schweinssteaks, je 130 g schwer

½ Teel. Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL Pflanzenöl

darüberstreuen

in der Bratpfanne erhitzen, Fleisch beidseitig rasch anbraten, herausnehmen, erkalten lassen.

Füllung:

50 – 75 g Specktranchen

2 Äpfel, kleingewürfelt

1 EL Weisswein

sehr fein schneiden, leicht anbraten

begeben, 2 Minuten mitdämpfen

darübergeben, einkochen lassen, herausnehmen, erkalten lassen.

Kochabend 30. Juni 2008 – Schagg Heussi

Formen:

4 grosse, dünne Tranchen Schinken (nach Belieben Rohschinken)	auf dem Tisch oder einem Brett auslegen. Schweinssteak darauflegen, Füllung darüber verteilen, Steaks in den Schinken einschlagen
300 – 400 g Blätterteig	2 mm dick auswallen, in 4 gleichgrosse Rechtecke schneiden, Steaks darauflegen
Eiweiss	Teigrand damit bepinseln, Steaks einpacken, auf ein Blech geben
Eigelb	Teig bestreichen und nach Belieben mit Teigresten garnieren.

Backen:

15 – 20 Min. bei sehr guter Hitze (250 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

Schweinssteak im Teig: Das Argument „ich mag nicht so viel Teig“ ist hier nicht am Platz. Es liegt an Ihnen, ein Minimum zu verwenden. Achten Sie beim Einpacken der Steaks darauf, dass der Teig nirgends mehr als doppelt aufliegt. Man kann die Ecken leicht ausschneiden.

Besonders zu beachten: Stellen Sie die fertig eingepackten, aber noch ungebackenen Steaks kühl, Erstens ist es besser für das Fleisch, und zweitens bäckt der Blätterteig schöner, wenn er kalt in den sehr heissen Ofen geschoben wird.

Sherry-Creme

4 Eigelb 100g Zucker 1 Prise Salz	in einer Schüssel schaumig rühren
4 dl Milch	aufkochen, unter Rühren in die schaumige Masse giessen, in die Pfanne zurückgeben und unter Rühren langsam erhitzen, bis die Milch leicht cremig ist (nicht aufkochen!!)
4 Blätter Gelatine	in viel kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen, aus- drücken, unter die heisse Creme mischen, unter öfterem Rühren auskühlen lassen.
4- 5 EL süssen Sherry 1 kleines Glas Kirschen, abgetropft, halbiert	beigeben, mischen
2 ½ dl Rahm	steifschlagen, darunterziehen. Sofort in Coupegläser oder Schälchen anrichten. Vor dem Servieren mit Kirschen und Rahm garnieren.

Wichtig:

Gelatine gut ausdrücken und sofort in die heisse Creme geben, damit sie sich auflösen kann.

Varianten:

- Anstelle des süssen Sherrys (Cream Sherry) Rum, Kirsch, Aprikosenlikör, Grand Manier oder Cointreau verwenden.
- Kirschen aus dem Glas durch frische, nicht zu stark saftende Früchte ersetzen, z.B. Pfirsiche, Himbeeren, Heidelbeeren etc.