



25. August 2003

Sbrinzrollen Mimosa

Pouletbrüstli mit Zwetschgen

Melonencoup mit Brombeeren

Alle Angaben für 4 Personen

Sbrinzrollen Mimosa

200 g Hobelkäserollen
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Eier (9 Minuten gekocht)

Kräutervinaigrette:

2 EL Sherryessig
4 EL Rapsöl
1 EL trockene Tomaten in Öl, gehackt
1 EL Maggikraut, gehackt
2 EL Petersilie, gehackt
1 Bund Schnittlauch, geschnitten

Die Käseröllchen auf die Teller verteilen, mit Pfeffer grosszügig würzen. Die Eier schälen, grob hacken und über den Käse streuen. Alle Zutaten für die Vinaigrette verquirlen und über die Käseröllchen geben, etwa 5 Minuten ziehen lassen. Mit Nussbrot servieren.

Pouletbrüstli mit Zwetschgen

4 Pouletbrüstli (je ca. 150g, zum Füllen vom Metzger aufschneiden lassen).
1 TL mittelscharfer Senf
½ TL Salz
4 Zwetschgen, halbiert, entsteint, in Würfeli schneiden
8 Tranchen Frühstücksspeck
2 EL Bratbutter
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Pouletbrüstli innen mit Senf bestreichen, salzen. Mit Zwetschgen füllen, mit je zwei Tranchen Frühstücksspeck umwickeln. (ev. Zahnstocher verwenden)

Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Pouletbrüstli bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 7 Min. braten, herausnehmen, würzen, in Platte warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.

Süsssaure Zwetschgensauce

4 dl Wasser
6 EL Zucker
6 EL Weissweinessig
6 Zwetschgen, entsteint, längs in feine Schnitze geschnitten.
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Wasser mit dem Zucker in der selben Bratpfanne aufkochen, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne sirupartig einkochen (ergibt ca. 1 dl)
Essig darunter rühren, Zwetschgen begeben, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, würzen. Ausgetretene Bratflüssigkeit der Poulets mit der Sauce mischen, diese zu den Pouletbrüstli servieren.

Als Beilage servieren wir wilden Reis. Zubereitet gemäss Packungsbeilage (für Risiken und Nebenwirkungen fragen sie den Chefkoch)

Melonen-Coup mit Brombeeren

2 kleine Cavaillon-Melonen
250 g Brombeeren
3-4 EL Puderzucker
1 Zitrone
1 EL Kirsch oder Maraschino
4 Kugeln Vanilleglace

Die Melonen querdurch halbieren, Kerne und Inneres entfernen. Das Melonenfleisch mit Hilfe eines Apfelausstechers kugelförmig herausstechen und mit den Brombeeren vermischen. Puderzucker, Zitronensaft und Kirsch oder Maraschino darunter ziehen und wahren einiger Zeit an der Kühle ziehen lassen. In die halben Melonenschalen füllen und nach Belieben noch eine Kugel Vanilleglace in die Mitte jeder Schale geben.

Ä Guetä Reto