



22. Januar 2001

## Salat in Parmesankörbchen

\*\*\*\*\*

## Schweinsplätzli-Käse-Gratin + Trockenreis

\*\*\*\*\*

## Ofenäpfel im Orangensaft mit Haselnussrahm

Alle Angaben für 10 Personen

### Salat in Parmesankörbchen

#### Körbchen:

400 g Parmesan(nicht direkt aus dem  
Kühlschrank) in eine Schüssel geben  
3 EL feiner Maisgriess  
3 EL Mehl alles mischen

Backen: eine beschichtete Bratpfanne von ca. 20 cm Durchmesser ohne Fett warm werden lassen. 6 Esslöffel Käsemischung auf den Pfannenboden streuen, bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. Backen, bis der Käse an der Oberfläche geschmolzen und an dünnen Stellen goldgelb ist. Sorgfältig herausnehmen, sofort mit der ungebackenen Seite nach oben in eine Schüssel (ca. 8 cm Durchmesser) legen und sehr sorgfältig hinein drücken, nur kurz abkühlen, Körbchen bis zum Servieren auf ein Gitter stellen. Mit den restlichen 9 Portionen gleich verfahren.

#### Sauce:

10 EL Aceto balsamico bianco  
10 EL Sonneblumenöl  
3 EL Kürbiskernöl alles mischen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle nach Bedarf würzen.

#### Salat:

700 g Salat, Tomaten waschen, scheiden

Salat in die Körbchen geben und Sauce darüber träufeln. Ev. etwas Parmesanspähne über den Salat verteilen.

## Schweinsplätzli-Käse-Gratin + Trockenreis

5 dl	Fleischboullion	
3 EL	Akazienhonig	in einer Schüssel verrühren.
450 g	Dörraprikosen, halbiert	beigeben, ca. 30 Min. einweichen
20	Schweinsplätzli (je ca. 70g) z.B. Nierstück milder Senf	Fleisch dünn damit bestreichen. in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Plätzli portionenweise beidseitig je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Bratfett mit Haushaltpapier auftupfen. Dörraprikosen mit der Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen, diese in die vorbereitete Form absieben.
	Oel zum anbraten	
500 g	roter Tilsiter	in 20 Scheiben schneiden, mit den Plätzli und Aprikosen ziegelartig in die Form schichten.
	Gratinieren:	ca. 7 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.
	Dazu Trockenreis	gemäss Aufschrift auf Verpackung

## Ofenäpfel im Orangensaft mit Haselnussrahm

Form mit Butter ausreiben

10 Stk. Aepfel, Zitronensaft,  
gemahlene Haselnüsse

Aepfel schälen. Mit Zitronensaft  
beträufeln und in Haselnüssen  
wenden.

10 Stk. Orangen  
10 EL flüssiger Honig  
Butterflocken

auspressen.

Orangensaft in die ausgebutterte  
Form giessen. Aepfel hineinstellen,  
mit Honig beträufeln und mit  
Butterflocken belegen. In der Mitte  
des auf 200 Grad vorgeheizten  
Ofens 25- 30 Min. backen.

Haselnussrahm:

5 dl Vollrahm  
5 EL gemahlene Haselnüsse  
5 EL Zucker

steif schlagen

alles mischen  
Aepfel auf Teller verteilen und Jüs  
darüberträufeln. Mit Haselnussrahm  
anrichten.

Ä Guetä Reto