

September-Menu vom Aschi

Zum Aafa gits e feine

Gmües-Strudel

Und we me uf farbigi

Rüebli-Nudle

es richtigs

Plätzli leit,

so passt am beschte
e grüeni oder gälbi

Zucchetti oder Fenchel-Biilag.

Söttis am Aabe gäng no heiss si, so mache mer es chüels Dessert,
nämlich

im ene

**Grüentee-Creme
Nidlestärn**





Gemüsestrudel im Blätterteig

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 30 Minuten

250 g QimiQ
2 Esslöffel Butter
1 Zwiebel
500 g frisches Saisongemüse, z.B. Zucchini, Fenchel, Kürbis, Krautstiel etc.
250 g Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Esslöffel Kräuter (Majoran od. Basilikum od. Petersilie etc)

250 g Blätterteig ausgewallt
0,5 dl Milch zum Bestreichen

Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, mit der Röstiraffel reiben
(oder "Gschwellti" vom Vortag)
Saisongemüse fein schneiden.
Fein gehackte Zwiebel in Butter andünsten, Gemüse begeben und bissfest dünsten.
QimiQ glattrühren, geriebene Kartoffeln sowie Kräuter dazugeben, würzen und unter das Gemüse mischen.
Auf das 1. Drittel des Teiges die Gemüsefüllung verteilen, einrollen, mit Milch bestreichen.
Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Ofen bei 200 °C während ca 30 Minuten backen.
Warm servieren.

Tipp:

Zu diesem Strudel passt ausgezeichnet eine Kräuterdipsauce!

125 g QimiQ
300 g Blanc battu glattrühren und mit frischen fein gehackten
Kräutern gut vermischen und würzen.



Rüebli-Nudeln

ca. 250 g Mehl
1/2 Teelöffel Salz

Salzwasser
einige Margarine- oder
Butterflöckli

2 Eier
1 Esslöffel Öl

Mehl oder Griess, zum Aufbewahren
der Nudeln

2 Rüebli (ca. 120 g)

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eier und Öl verklopfen, dazugießen. Rüebli an der Bircherraffel dazureiben. Alles zu einem feuchten Teig zusammenfügen, ca. 10 Minuten kneten, bis der Teig geschmeidig und glatt ist.

Klebt der Teig noch an den Händen, wenig Mehl darunterkneten. Den Teig ca. 30 Minuten unter einer heiss ausgespülten Schüssel ruhen lassen.

Formen: Den Teig in vier Teile schneiden. Jedes Teigstück auf wenig Mehl möglichst dünn auswallen, in beliebig breite Nudeln schneiden und auf ein bemehltes oder mit Griess bestreutes Tuch legen.

Sieden: Nudeln in leicht siedendem Salzwasser *al dente* kochen (2 - 4 Min.), abgiessen, abtropfen. Margarine- oder Butterflöckli darübergeben, sofort servieren.

Hinweis: Schneller geht's mit Hilfe einer Nudelmaschine.

Lässt sich vorbereiten: Angetrocknete Nudeln, gut mit Mehl oder Griess bestreut, locker in ein Tuch gehüllt, lassen sich 3-4 Tage kühl aufbewahren.



Schweinsplätzli mit Senfsauce

4 Schweinsplätzli, je ca. 5 mm dick
Oel oder Bratbutter zum Braten
1/2 Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle

Sauce: 1 Lfl Margarine oder Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
2-3 Lfl grobkörniger Senf
1 dl Weisswein
1/2 Lfl Essig
2 dl Klare Sauce, angerührt
Salz, Pfeffer nach Bedarf

Vorbereiten: Fleisch ca 30 Minuten vor dem Braten aus dem KS nehmen
mit Haushaltspapier trocken tupfen
Fleischplatte in den Backofen stellen, diesen
auf 60 Grad vorheizen (zum Warmhalten)

Braten: Oel oder Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen.
Nicht rauchheiss!
2 Plätzli hineingeben, bei mittlerer Hitze 1 - 1 1/2 Minuten
ohne zu wenden braten, damit sich eine Kruste bildet.
Erst wenden, wenn die Plätzli sich vom Pfannenboden lösen.
Zweite Seite ebenfalls 1 - 1 1/2 Min. braten, dann beidseitig würzen,
auf der vorgewärmten Platte im Ofen warm stellen.

Restliches Fleisch gleich zubereiten, dabei evtl. nochmals etwas Oel
oder Bratbutter begeben.
Nach dem Braten Pfanne etwas auskühlen, damit der Bratsatz nicht
verbrennt.

Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen. Margarine oder Butter warm werden
lassen.
Zwiebeln andämpfen, Senf begeben.
Mit Weisswein und Essig ablöschen, Bratsatz auflösen.
Flüssigkeit etwas einkochen, nicht absieben, Klare Sauce dazugiessen,
aufkochen,
etwas einkochen, würzen.

Gemüsebeilage

Grüne Zucchini und/oder Fenchel

a) Ohne Flüssigkeitszugabe

- 1 Esslöffel Öl oder Butter - **oder 50 g Speckwürfel**
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Dill, Thymian, Borretsch
- 600 g Zucchini
- 1 Kaffeelöffel Salz oder Streuwürze

Zwiebel in Öl (od. Butter) glasig dünsten
Fein gehackte Kräuter zugeben
Zucchettirädchen oder -würfel beifügen, würzen
Auf grosser Stufe wärmen, bis es zischt. Hitze reduzieren
und 10 - 20 Minuten dämpfen.

Mit wenig Rahm verfeinern.

b) Mit Zugabe von Flüssigkeit

- 4 - 8 Fenchel (je nach Grösse) rüsten, waschen, vierteln
- wenig Fenchelkraut schneiden, beifügen.
- wenig Salz oder Streuwürze
- Fenchel nach dem Andünsten mit wenig Wasser ablöschen.
- Dämpfzeit 20 - 30 Minuten



Grüntee - Creme (in Nidle-Stern)

Vor- und Zubereiten: ca 20 Minuten

Gefrieren: ca 1 Stunde

- 4 dl Rahm
- 1 Esslöffel Puderzucker
- 1 Päckli Rahmhalter

4 grosse Sterne auf ein Backpapier zeichnen, auf einen Blechrücken legen. Den Rahm mit dem Puderzucker und dem Rahmhalter steif schlagen; in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Auf die vorgezeichneten Sterne spritzen, ca 1 Stunde einfrieren.

Creme

- 4 1/2 dl Milch
- 1/2 Vanillestengel, längs aufschneiden, Samen auskratzen
- 4 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Maizena
- 2 frische Eier

- 1/2 Löffel Grüntee-Pulver
- 1 Esslöffel Wasser

1 1/2 dl Rahm, steif geschlagen

1 Esslöffel Pistazien, grob gehackt

Alle Zutaten bis und mit Eier in einer Pfanne mit dem Schwingbesen gut verrühren. Bei mittlerer Hitze bis **vor's Kochen** bringen. Pfanne von der Platte ziehen, ca 2 Minuten weiterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Sofort auskühlen.

Das Grüntee-Pulver mit dem Wasser anrühren und unter die Creme mischen. Den Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, zugedeckt kühlstellen.

Die gefrorenen Sterne ca 20 Min. vor dem Servieren auf Tellern verteilen, erst vor dem Servieren mit der Creme füllen und garnieren.