



MENU



9. März 1995



Poulet = Fleischkäse



Müschelü = Topf



*Marsala = Birnen mit
Glace*



Poulet - Fleischkäse

Als Hauptgericht für 4 - 6 Personen

Als Vorspeise für 8 - 10 Personen

600 g Pouletbrüstchen ohne Haut und Knochen	in Streifen schneiden, in eine Schüssel geben
2 Esslöffel Zitronensaft 3 Esslöffel Marsala	beides darübergießen, zugedeckt 1 Stunde marinieren, dann das Fleisch mit der Flüssigkeit pürieren oder durch den Fleischwolf treiben
ca. 250 g rohe Schweinsbratwurst	Brät herauspressen, zum Fleisch geben
250 g Mascarpone 3 Eier, verklopft 1 ½ Teelöffel Salz Pfeffer aus der Mühle ¼ Teelöffel Cayennepfeffer	zusammen verrühren, gut unter das Fleisch mischen
75 g schwarze, entsteinte Oliven, halbiert 50 g ganze Pistazien	beides daruntermischen
1 Esslöffel Margarine oder Butter	in der Bratpfanne warm werden lassen
200 g Hühnerleber	beifügen, 1 - 2 Minuten braten
1 Bund Petersilie, gehackt	beifügen, kurz mitdämpfen, herausnehmen, leicht auskühlen lassen. Ca. ¾ der Fleischmasse satt in eine ca. 30 cm lange, gefettete Cakeform füllen, dann die Leber darauf verteilen, restliche Fleischmasse daraufgeben, glattstreichen
einige frische Lorbeerblätter, nach Belieben	darauflegen

Backen: zuerst 5 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Dann Hitze auf 150 Grad reduzieren und während ca. 45 Minuten bei dieser Temperatur fertigbacken, damit der Fleischkäse nicht zuviel Saft verliert und sich nicht zu sehr zusammenzieht. Gesamtbackzeit: ca. 50 Minuten. Entstandene Flüssigkeit nach dem Backen abgiessen, Fleischkäse aus der Form nehmen.

- *Statt Pouletbrüstchen geschnetztes Pouletfleisch oder Truthahnschnitzel verwenden.*
- *Schwarze Oliven durch grüne, mit Mandeln gefüllte Oliven ersetzen.*
- *Der Fleischkäse schmeckt auch kalt sehr gut. Er hält sich im Kühlschrank ca. 2 Tage.*

Müscheli - Topf

Für 4 Personen

2 Trutenplätzli (ca. 300g)

in Streifen schneiden

Marinade

2 Esslöffel Weisswein oder Bouillon

1 Esslöffel Sojasauce

alles mischen, Fleisch zugedeckt
mindestens 15 Minuten marinieren

2 Esslöffel Öl oder Bratbutter

in einer grossen Pfanne warm werden
lassen

2 kleine Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

zugegeben, andämpfen

2 Stengel junger Lauch,

in feine Scheiben schneiden

3 Rüebli, in dünne Stäbli 3 cm

lang schneiden

beides zugeben, mitdämpfen

9 dl Hünerebouillon

dazugiessen

1 Beutel getrocknete Champignons

(ca. 26 g), nicht eingeweicht

zugeben, aufkochen

300 g Müscheli-Teigwaren

zugeben, Hitze stark reduzieren,
zugedeckt während ca. 15 Minuten
weich kochen, von Zeit zu Zeit
umrühren

mariniertes Fleisch

5 Minuten vor Ende der Kochzeit
beigeben und gar ziehen lassen

1 Teelöffel Maizena, angerührt mit

1 dl Halbrahm

unter Rühren dazugiessen, ca. 2
Minuten, kochen

wenig Salz

Pfeffer aus der Mühle

wenn nötig würzen

- Anstelle von Lauch, Frühlingszwiebeln, Zucchetti oder Broccoli verwenden.
- Anstelle von getrockneten Champignons 200 g frische verwenden.
- Andere Teigwaren, z.B. Hörndli, Spiralen, Penne, verwenden.
- Anstelle von Truten- geschnetztes Pouletfleisch verwenden.

Marsala - Birnen mit Glace

Für 4 Personen

Amaretto - Glace

50 g heller, weicher Honig
2 Esslöffel warmes Wasser
2 Eigelb

alles gut verrühren, im knapp
siedenden Wasserbad so lange
schlagen, bis die Masse dicklich ist,
Schüssel ins kalte Wasser stellen,
weilerschlagen, bis die Creme leicht
ausgekühlt ist

1 Messerspitze Zimt
2 Esslöffel Amaretto (Mandellikör)

beides darunterrühren

2,5 dl Rahm oder Halbrahm, geschlagen

darunterziehen, in Portionenförmchen
oder in grössere Form füllen, 2 - 3
Stunden gefrieren

Birnen

6 Esslöffel Zucker
6 Esslöffel Wasser

zusammen aufkochen, unter Rühren
weiterkochen, bis der Zucker
hellbraun ist, Pfanne vom Feuer
ziehen

2,5 dl süsser Marsala

ablöschen, aufkochen,
Caramelzucker auflösen

4 reife Birnen, geschält, halbiert

darin zugedeckt weichkochen, einmal
wenden, anrichten, Flüssigkeit
sirupartig einkochen, auskühlen

Servieren: Evtl. beiseitegelegte Stiele halbiert in die Birnen stecken, diese mit Sirup überziehen, Glace, z. B. zu Kugeln geformt, dazulegen.