

**Or der Jüngerschaft vo däm Klub wird  
einisch**



**Choche vom 16. Februar 2005**

Kochen vom 16. Februar 2005  
im Ofenhaus in Kerzers

*Menu*

*Salzkuchen*

*Filet im Teig  
mit  
Kartoffelgratin und  
verschiedene Salate*

*Süsskuchen*

*Zwetschgencreme und  
gebrannte Zwetschgencreme*

# Salzkuchen oder Süsskuchen

Zutaten: für 4 Personen

200 g	Brotteig
1½ dl	Doppelrahm
50 g	Salzkuchenspeck (geräuchert, grosser weiss Anteil)
	Salz
	Krümmel
	Pfeffer

## Zubereitung:

Das Kuchenblech mit Backpapier belegen, Brotteig ganz dünn auswallen, auf das Backpapier legen, den geschlagenen Rahm gleichmässig darauf verteilen. Salzkuchenspeck in Streifen schneiden, mit dem Salz und Kümmel darüber streuen.

Im vorgewärmten Backofen bei 200°C, kurz backen, bis die Ränder braun und knusprig sind.

## Süsse Variante:

Das Kuchenblech mit Backpapier belegen, Brotteig ganz dünn auswallen, auf das Backpapier legen, den geschlagenen Rahm gleichmässig darauf verteilen. Anstelle von *Speck, Salz und Kümmel*, mit Zimt und Zucker bestreuen.

# Schweinsfilet im Blätterteig

Zutaten: für 4 Personen

550 g	Schweinsfilet
1 El	Dorina-Bratfett
1 El	Senf (Dijon scharf)
wenig grobgemahlter	Pfeffer
½ Tl	Paprika
1/3 Tl	Salz
wenig	Salbeipulver
8 -10	Dörrzweitschgen (über Nacht, in Wasser, einweichen)
10-12	Specktranchen
250 g	Blätterteig
1	Eigelb

## Zubereitung:

Das Filet in der Bratpfanne, im erhitzten Bratfett, rund herum anbraten. Gewürze mischen und das warme Filet einpinseln, auskühlen lassen.

Dörrzweitschgen halbieren, entsteinen, auf das Filet legen und mit den Specktranchen sorgfältig umwickeln.

Den Blätterteig auswallen, Filet einwickeln und gut verschliessen. Enden und Naht mit Eiweiss oder Wasser einpinseln. Mit dem Eigelb den Teig bestreichen und mit der Gabel mehrmals einstechen.

Mit Teigresten verzieren. Die Verzierung ebenfalls mit Ei bestreichen.

Das Kuchenblech mit Backpapier belegen und die Teigrolle darauf im vorgewärmten Backofen, bei 200°C, 30 Min. backen. Evtl. mit Backpapier abdecken, damit der Teig nicht zu dunkel wird.

# Kartoffelgratin

Zutaten: für 4 Personen

1.2 kg	Kartoffeln
5 fein geschnitten	Knoblauchzehen
150 g	Parmesan
3 ½ dl	Halbrahm
2 TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskat

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, mit den feingehackten Knoblauchzehen, Salz, und 120 g Parmesan in eingefettete Gratinform geben, mit Muskat und Pfeffer würzen, alles gut vermischen.

3 dl Rahm über das Ganze gleichmässig verteilen.

Den restlichen Parmesan und Rahm, über das Ganze verteilen.

Gratinieren:

60 Minuten in der Mitte, bei 200 Grad garen.

Evtl. mit Backpapier abdecken, damit der Gratin nicht zu dunkel wird.

# Gebrannte Zwetschgencreme

Zutaten: für 4 Personen

700 g	Zwetschgen
7 El	Zucker
2 El	Wasser
2	Eigelb
1 El	Kartoffelmehl
5 dl	Milch

## Zubereitung:

Zwetschgen halbieren und entsteinen. 5 Esslöffel Zucker unter Wenden hellbraun rösten. 2 Esslöffel Wasser und die vorbereiteten Zwetschgen zugeben. 5 Minuten kochen. Inzwischen die Eigelb mit 2 Esslöffeln Zucker sämig schlagen. Das Kartoffelmehl mit 1 dl Milch anrühren und unter die Eicreme geben. Die restliche Milch aufkochen und dazugeben. Auf kleinem Feuer unter Rühren bis knapp vors Kochen bringen. Die Zwetschgen mit dem Karamellsaft beifügen und erkalten lassen.