

*CHOCHETE*

*VOM*

*13. APRIL 1995*

# *MENU*

*QUICHE LORRAINE*

\*\*\*\*\*

*NÜSSLISALAT MIT EI*

\*\*\*\*\*

*POULET ROI SOLEIL*

\*\*\*\*\*

*ERDBEEREN NACH BURGUNDERART*

\*\*\*\*\*

## QUICHE LORRAINE

(Lothringer Specktorte)

Teig für ein Kuchenblech  
von ca. 28 cm Durchmesser:

250 g Mehl  
150 g Butter  
1 TL Salz  
1/2 TL Zucker  
1 Ei  
2 EL Milch ca.

Zutaten:

100 g geräucherter Brustspeck  
in dünnen Scheiben  
100 g Greyérzer (od. Emmentaler)  
in dünnen Scheiben  
40 g Butter  
1 Zwiebel sehr fein  
geschnitten  
5 Eier  
6 dl Sahne (od. Milch)  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle



Teig

Mehl auf den Tisch oder in die Arbeitsplatte sieben (Kranzform). Zuerst Salz und Zucker in der Flüssigkeit auflösen. In den Kranz Flüssigkeit (mit Zucker+Salz), Ei und handwarme Butter geben. Von Hand alles vermischen. Teig nicht übermäßig kneten und ihn zu einer Kugel formen. ca. 1 Std. an die Kühle stellen.

Den Teig ausrollen und eine runde Kuchenform von ca. 28 cm Durchmesser ausschlagen. (einstechen)

Die Speckscheiben etwas entsalzen, dazu etwa 2 Min. in kochendes Wasser geben. Dann in einer Pfanne in der gut heißen Butter ein wenig schmelzen und leicht kross werden lassen. Herausnehmen und mit den Käsescheiben auf dem Teigboden auslegen.

Die Zwiebeln in der Speckbutter garen, ohne dass sie Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen.

Die Eier mit der Sahne (oder Milch) schlagen und mit den Zwiebeln vermischen. Diese Mischung leicht pfeffern und salzen (beachte, dass Speck und Käse im allgemeinen schon etwas salzig sind), dann alles über Speck und Käse auf die Torte giessen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 220 Grad, bei starker Unterhitze, 35 Min. backen.

## NUESSLISALAT MIT EI

150 g Coppa  
100 g Nüsslisalat  
2 EL Olivenöl  
1 gut gekochtes Ei

### Vinaigrette:

1 EL Senf  
1 EL Rotweinessig  
1 TL Essig  
4 EL Olivenöl  
Salatgewürz  
Salatkräuter  
Pfeffer aus der Mühle

Den Nüsslisalat gründlich waschen und trocken schleudern.

Coppa in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. Coppastreifen in heissem Olivenöl leicht braten.

Alle Zutaten zur Vinaigrette mit dem Schwingbesen verrühren. Etwas ziehen lassen und mit dem Nüsslisalat anmachen.

Coppa darunter mischen und den Salat auf Teller verteilen. Das gekochte Ei aufreiben und zuletzt damit den Salat garnieren.

## POULET ROI SOLEIL

Man nehme:

8 - 12 Poulet Oberschenkel  
oder Pouletbrüstchen  
1 Zitrone, nur der Saft  
Currypulver  
Aromat  
50 g Butter  
400 g Champignons ca.  
2 dl Rahm  
400 g Reis (z.B. Uncle Ben`s)  
1 TL Salz  
8,6 dl Wasser

Pouletstücke abtrocknen, allenfalls Fett entfernen und rund herum mit Aromat und Currypulver gut würzen.

Saft von einer Zitrone in eine Auflaufform geben. Pouletstücke (Haut nach oben) hineinlegen und ca. 50 Gramm Butterflocken darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen auf 200 Grad, 15 Min. braten.

Fleisch wenden und erneut 15 Min. im Backofen braten.

In der Zwischenzeit Champignons putzen (waschen) und in ca. 4 mm breite Scheiben schneiden.

Fleischstücke wenden und die geschnittenen Champignons dazu in den Butter-/ Zitronensaft legen.

Alles nochmals während 15 Min. in den Backofen schieben. Je nach Farbe, Hitze regulieren.

Zum Schluss 2 dl Rahm (Connaisseur) in die Sauce geben.

In der Auflaufform servieren.

Dazu servieren wir Trockenreis, den wir ja wie folgt zubereiten:

8,6 dl Wasser mit einem gestrichenen Teelöffel Salz zum Kochen bringen, fügen 400 g Reis hinzu und lassen ihn bei kleiner Hitze ca. 18 Min. kochen.

en Guete

## ERDBEEREN NACH BURGUNDERART

800 g Erdbeeren  
200 g Zucker  
1 TL abgeriebene  
Orangenschale  
2 dl roter Burgunderwein  
1 Glas Marc de Bourgogne

Die Erdbeeren waschen und rüsten.  
Halbieren, grosse Exemplare  
dritteln oder vierteln.

Eine Stunde mit Zucker und Marc  
de Bourgogne marinieren.

Orangenschale und Wein beifügen  
und nochmals ca. eine Stunde  
darin liegen lassen.  
(Darf auch länger als eine Stunde  
sein.)