

*Bucher`s Menu*  
*vom 15. März 2006*



# Hackfleisch im Mantel

Zutaten: für 4 bis 6 Personen

2	Karotten
1	Lauch
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
½	Peperoncino, entkernt
1 kleine	Grüne Peperoni
700 g	Hackfleisch (Schwein und Rind)
2	Eier
	Salz & Pfeffer
	Grillgewürz
500 g	Kuchenteig
	Mehl zum Auswallen
	Paniermehl
50 g	Champignons

Karotten, Lauch, Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino und Peperoni in kleine Würfel schneiden. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Ein ganzes Ei sowie ein Eiweiss zugeben, würzen. Gemüse beifügen, mit den Händen gut mischen. Einen „Braten“ formen.

Kuchenteig auf einer leicht bemehlten Fläche rund 40 x 25 Zentimeter gross ausrollen. Darauf achten, dass der Teig in der Mitte etwas dicker ist als an den Rändern. Teigmitte mit Paniermehl bestreuen. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden und auf das Paniermehl legen.

Den „Braten“ sorgfältig auf die Champignons legen. Teigländer mit wenig Wasser bestreichen, zu einem „Päckli“ einschlagen und auf ein Backblech legen. Mit dem verbliebenen Eigelb bestreichen, mit einer Gabel einige Löcher einstechen.

Blech auf die mittlere Rille des auf 240 Grad vorgeheizten Backofen schieben, bei Unterhitze rund 20 Minuten backen; dann auf 180 Grad zurückstellen, weitere 40 Minuten backen –jetzt mit Unter- und Oberhitze.

Herausnehmen, einige Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden. Mit einem gemischten Salat servieren.

# Gefüllte Champignons

Zutaten: für 4 Personen

8-10 grosse	Champignon
1-2	Karotten
1/2 Stängel	Lauch
2 Tranche	Schinken ca. 3mm dick
300 g	Mascarpone
	Salz & Pfeffer
	Öl zum Anbraten
2 Tassen	Reis
2 Tassen	Wasser
1 Tasse	Weisswein
1 Würfel	Bouillon
1 TL	Salz

## Zubereitung:

Champignons, Stiel herausdrehen, Köpfe auf die Seite legen.

Stiel, Karotten und Lauch in kl. Würfel schneiden.

Alles kurz andämpfen, auskühlen lassen.

Schinken in kl. Würfeln schneiden, mit dem Gemüse in die Mascarpone Masse mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Reis in eine Gratinform geben.

Bouillon und Salz im Wasser auflösen, den Wein dazu geben und über den Reis giessen, 15 Minuten im Ofen bei 200°C backen.

Danach Champignonköpfe darauf verteilen und mit der Mascarpone Masse füllen.

Das Ganze bei 180°C (wenn vorhanden Umluft) ca. 30 Minuten im Ofen backen.

# Ananasgratin

Zutaten: für 8 Personen

1 ca.2kg	Frische Ananas	Schälen, zuerst in Scheiben, dann in Würfel schneiden und in einer ofenfesten Form verteilen
2-3 EL	Kirsch	darübergeben
	Creme	
4	Eigelb	
50 g	Zucker	rühren, bis Masse hell ist
3 dl	Milch	
1	Vanillestengel, halbiert	Aufkochen, unter ständigem rühren mit dem Schwingbesen an die Eimasse giessen, dann in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem rühren bis vor das Kochen bringen. Vanillestengel herausnehmen, die Creme durch ein Sieb über die Ananas giessen.

**Gratinieren:** Ca. 6 Minuten auf der obersten Rille des auf 280°C vorgeheizten Ofens.  
Die Ananas darf ganz leicht Farbe annehmen.

**Garnitur** (nach belieben): 1 Kiwi schälen, in Scheiben schneiden und auf dem heissen Gratin verteilen.

**Vorbereiten:** Man kann die Ananas mit der Creme 2-3 Stunden im Voraus übergiessen, im Kühlschrank aufbewahren, erst kurz vor dem Servieren gratinieren.