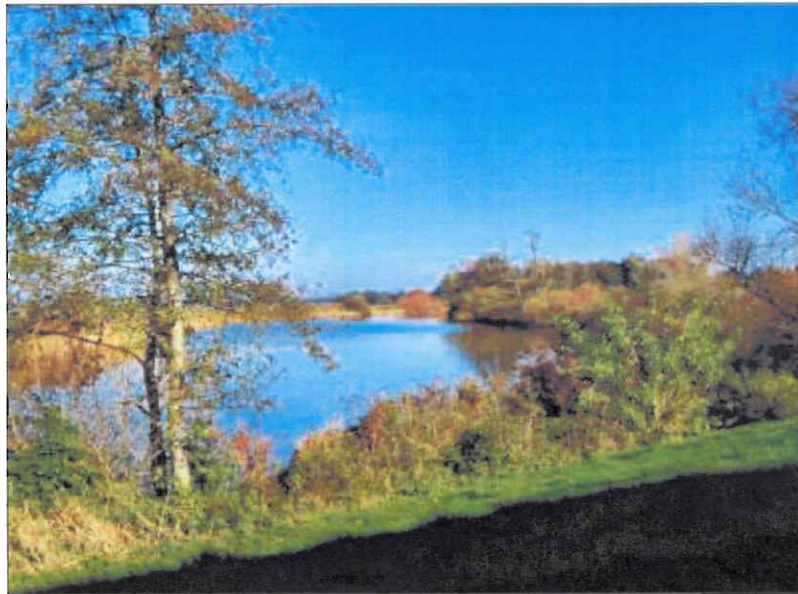


# Bruno's

## Menu vom 18. Oktober 2006



***Apéro:  
Quiche suisse***

***Gemüsecrèmesuppe***

***Gefüllte Paprikaschoten  
mit Wildreis***

***Herbstlicher Früchtegratin***

**Boner Christian**

# Quiche suisse

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Backen ca. 30 Min.  
für 12 Personen

1 halbes Packet Kuchenteig (ca. 250 g) auswallen und in Backblech legen.

## Füllung:

1 Esslöffel Margarine od. Butter	in der Bratpfanne warm werden lassen
2-3 Schalotten, fein gehackt	
1 Knoblauchzehe, gepresst	zugeben, mitdämpfen, leicht auskühlen lassen
2 Bund Petersilie, fein gehackt	
10 Basilikumblätter, in Streifen	
1 Esslöffel Thymianblättchen	
ca. 6 Salbeiblätter, gehackt	
einige Rosmarinnadeln, gehackt	zugeben, mitdämpfen, leicht auskühlen

## Guss:

4 dl Rahm oder Halbrahm	
4 Eier	
$\frac{3}{4}$ Teelöffel Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
1 Bund Schnittlauch, geschnitten	alles mit dem Schwingbesen gut verrühren, gedämpfte Kräuter begeben
200 g Freiburger Vacherin oder Greyerzer	an der Röstiraffel reiben, auf dem Teigboden Verteilen, Guss sorgfältig darübergiessen

**Backen:** zuerst ca. 15 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, dann die Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 15-20 Minuten backen.

## Tips:

Teigrand beim Auswallen grosszügig bemessen; er zieht sich während des Backens leicht zusammen.

Quiche suisse eignet sich speziell als Vorspeise. Die rezeptierte Menge reicht für 8 Förmchen von 10 – 12 cm Ø. Backen: 20 – 25 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

# Gemüsecrèmesuppe

Vorbereiten: ca. 30 Min.  
Kochen: ca. 30 Min.  
für ca. 10 Personen

## Zutaten:

600 g Rübli  
200 g Sellerie  
299 g Stangensellerie  
200 g Lauch  
1 l Gemüsebouillon  
30 g Butter  
¼ l Rahm  
100 g Crème Fraîche  
1 Bund Suppengrün (Kerbel, Extragon, Stangenselleriekraut, Liebstöckel, Petersilie)  
1 dl Weisswein  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Gemüse rüsten und zerkleinern. Butter in Pfanne schmelzen und Gemüse darin andünsten. Mit Weisswein und ca. ¾ l Gemüsebouillon ablöschen. Aufkochen und ca. 20 Min. zugedeckt weich kochen. Suppe in Topf pürieren. Nach Bedarf Gemüsebouillon zugeben und nochmals aufkochen. Rahm begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Petersilie hacken und mit Crème Fraîche zur Suppe servieren.

# Gefüllte Paprikaschoten

Vorbereiten: ca. 30 Min.

Kochen: ca. 45 Min.

für 4 Personen

## Zutaten:

1 kg gemischtes Hackfleisch  
8 Paprikaschoten  
1 Zwiebel  
2 Eier  
2 Scheiben Toastbrot  
5 dl passierte Tomaten  
1 kleine Büchse Tomatenkonzentrat  
ca. 3-5 dl Gemüse- od. Fleischbrühe  
Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Paprikapulver  
Zucker, Oregano, Maizena

## Zubereitung:

Paprikas waschen und aushöhlen.  
Hackfleisch, Zwiebel (gehackt), Eier, und Toastbrot (zerkleinert) vermischen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Paprikapulver würzen. Das ganze in Paprikas abfüllen, im Kochtopf in Margarine oder Öl anbraten und mit Gemüse- oder Fleischbrühe auffüllen. Das Ganze ca. ½ Stunden zugedeckt kochen lassen. Danach der Sauce die passierten Tomaten und das Tomatenkonzentrat begeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen. Nochmals ca. ¼ Stunden zugedeckt kochen lassen. Sauce nun mit Maizena andicken, abschmecken und das Ganze servieren.

Dazu servieren wir Wildreis.

# Herbstlicher Früchtegratin

Vor- und zubereiten: ca. 1 h  
für 2 Personen

1 Kaki geschält, in Stücken  
1 grosse, reife Feige, geschält  
in 8 Schnitzen  
einige weisse und blaue  
Traubenbeeren, grosse halbiert

abwechslungsweise in 2 ofeneste  
Portionenplättchen verteilen

4 – 8 harte Amaretti (ca. 20g)

## Marinade

2 Esslöffel Amaretto, Kirsch  
oder Portwein, nach Belieben  
4 Esslöffel Orangensaft  
¼ Zitrone, abgeriebene Schale  
und 1 Teelöffel Saft

gut mischen, über Früchte und Amaretti  
träufeln, ca. ½ Stunde marinieren

## Merinquemasse:

1 frisches Eiweiss  
1 Esslöffel Zucker  
1 Esslöffel Vanillezucker

steif schlagen

zugeben, weiterschlagen, bis der Eischnee  
glänzt, dann die Masse über die Früchte ver-  
teilen und gratinieren

**Gratinieren:** Entweder 2 – 4 Minuten unter dem Grill bei 250 Grad oder ca. 8 Minuten in der  
Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Evtl. mit Amaretti garnieren.

## Tips:

- Statt der Kaki eine Sharon-Frucht, die ähnlich aussieht und schmeckt, verwenden.
- Früchteauswahl der Saison anpassen: Im Frühling Erdbeeren, im Sommer 2-3 Nektarinen, Pfirsiche oder Aprikosen mit 150 g Himbeeren oder Brombeeren, im Herbst Birnen und im Winter frische Ananas mit tiefgekühlten Himbeeren