

Erstes Kochen
im neuen Jahr 2007
mit Ernst Schori

Vorspeise
Erbs- und Rüebl-Wähe

Hauptgang
Pouletgeschnetzeltes an Orangen-Ingwer-Sauce
Winter-Risotto

Dessert
Rohe Apfelcreme

Erbsli-Rüebli-Wähe

Vor- und zubereiten: ca 20 Min.

Backen: ca 30 Min.

für ein Backblech von ca. 28 cm Durchm.
mit Backpapier belegt

300 g tiefgekühlte Erbsli
1 rund ausgewallter Kuchenteig
300 g Rüebli, grob gerieben
1 Zwiebel, fein gehackt
100 g Speckwürfeli
1/2 Teelöffel Salz

Zuerst Erbsli kalt abspülen, gut abtropfen lassen.
Teig ins vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel
dicht einstechen.

Erbsli, Rüebli, Zwiebel und die Hälfte d. Speckwürfeli
mischen, salzen, auf d. Teigboden verteilen.

Guss: **2dl Milch**
2 Eier
1 Teelfl. Thymianblättchen
1/4 Teelfj. Salz
wenig Pfeffer

Milch, Eier und Thymian gut verrühren, würzen
über das Gemüse giessen
restliche Speckwürfel darüberstreuen.

Backen: In der untern Hälfte des auf 220° vorgeheizten Ofens
ca 30 Minuten.
Herausnehmen, leicht abkühlen, Wähe aus dem Blech nehmen,
noch heiss servieren.

Schneller gehts: Statt Erbsli und Rüebli 2 Päckli "Gemüse Mimosa" (Coop)
verwenden. Guss ohne Salz zubereiten.



Poulet-Geschnetzeltes an Orangen-Ingwersauce

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

**500 g geschnetzeltes Pouletfleisch
Bratbutter od. Bratcreme
Salz und Pfeffer aus der Muehle
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
3-4 cm Ingwer, geschalt, fein gehackt
3 EL Grand Marnier od. Orangensaft
1,5 dl Gefluegelbouillon
1 dl Saucenrahm
1 Orange, abgeriebene Schale**

- 1) Das Fleisch mit Haushaltpapier trockentupfen.
Portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten,
herausnehmen, wuerzen.**
- 2) Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer kurz anbraten.
Mit Grand Marnier od. Orangensaft und Bouillon
abloeschen. Saucenrahm und Orangenschale zugeben, aufkochen,
wuerzen.**
- 3) Das Fleisch kurz in der Sauce heiss werden lassen, 5-10 Minuten
durchgaren.**

Tipp

Dazu passen Reis, Nudeln oder Getreideotto. (?)

Winter-Risotto

Zubereitungszeit: ca 30 Minuten

Zutaten

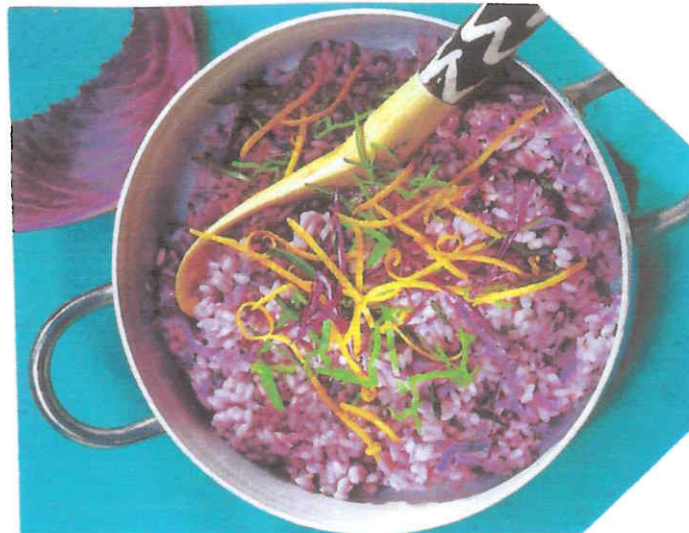
300 g Rotkabis ,fein gehobelt
1 Zwiebel , fein gehackt
10 cm Lauch , Ringe schneiden
Butter zum Daempfen
400 g Risottoreis
1dl Rotwein od. Gemuesebouillon
ca. 1 l Gemuesebouillon , heiss
1 Orange, Schale abreiben
3 EL Mascarpone
Salz und Pfeffer aus der Muehle

Orangefilet, Lauch und wenig Rotkabis
fein geschnitten zum Garnieren

Rotkabis, Zwiebeln und Lauch in der Butter andaempfen. Reis dazugeben, mitduensten bis er glasig ist. Mit Wein od. Bouillon abloeschen, einkochen lassen. Bouillon nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Fluessigkeit bedeckt ist. Haeufig umruehren.

ca 20 Minuten al dente kochen.

Orangenschale und Mascarpone darunter mischen, wuerzen und garnieren.



Rohe Apfelcreme

**600 g Äpfel
6 Lfl Zucker
Saft und Schale einer Zitrone
2 dl Rahm**

**Zucker, Saft und Rinde der Zitrone
werden gut verrührt.**

**Kurz vor dem Essen reibt man die gewaschenen,
ungeschälten Äpfel hinein
und mischt den geschlagenen Rahm darunter.**