

**Boner Christian**

Föhrenweg 2

3267 Seedorf

032/393 13 50

**Menu vom: 14.03.2007**

**Tomaten-Mango Suppe**

**Pilz-Tartelettes**

**Dörrtomatenmousse auf Toastbrot**

**Pouletschnitzel im Teig**

**Penne mit Tomatensauce**

**Kartoffelgratin mit Quark und Speck**

**Petersilienwurzel und Rüeblli an Zitronensauce**

**Dattel-Käse-Salat**

**Apfel-Flans mit Mangosauce**

# Tomaten-Mango Suppe

## Zutaten:

2		Schalotten	
1	grosse	Knoblauchzehe	
1	Stück	Ingwer	etwa 2 cm
1	Stängel	Zitronengras	
1	Esstlöffel	Butter	
2	Teelöffel	Currypulver	
800	g	Pelati	aus der Dose
8	dl	Gemüsebouillon	
1		Mango	reif
40	g	Butter	
		Salz	
1	Prise	Zucker	
		Cayennepfeffer	

## Zubereitung

Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken oder reiben. Ingwer schälen und fein hacken. Zitronengrasstängel der Länge nach halbieren und harte Aussenblätter entfernen. Dann den Stängel mit einem Messerrücken leicht klopfen.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Den Curry darüber stäuben und kurz mitdünsten. Die Pelati mitsamt Saft, die Bouillon und das Zitronengras beifügen. Die Suppe aufkochen und zugedeckt etwa 15 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Mango schälen. Das Fruchtfleisch links und rechts dem Stein entlang wegschneiden, dann klein würfeln. Die Hälfte der Würfelchen für die Garnitur beiseite stellen.

Nach 15 Minuten Kochzeit das Zitronengras entfernen. Die restlichen Mangowürfelchen in die Suppe geben, jedoch nicht mehr mitkochen, sondern alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Bis zum Servieren beiseite stellen.

## Das Finale

Vor dem Anrichten Suppe aufkochen, Butter beifügen und mit dem Stabmixer gut durchmixen. Mit Salz, Zucker und Cayenne abschmecken.

Die beiseite gestellten Mangowürfelchen in vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern verteilen und die Suppe darüber geben.

# Pilz-Tartelettes

## Zutaten:

10		Morcheln	getrocknet
10		Steinpilze	getrocknet
50	g	Butter	
200	g	Gschwellti	vom Vortag
180	g	Mehl	
½	Teelöffel	Salz	
½	Teelöffel	Backpulver	
1		Ei	
250	g	Champignons	
1		Schalotte	
1		Knoblauchzehe	
1	Esslöffel	Butter	
4	Zweiglein	Thymian	
¼	dl	Cognac	
2	dl	Rahm	
1		Ei	
12	Tranchen	Rohschinken	

## Zubereitung

Morcheln und Steinpilze separat in lauwarmem Wasser einweichen. Das Einweichwasser der Morcheln mehrmals wechseln.

Für den Teig die Butter schmelzen und auskühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und an der Bircherraffel in eine Schüssel reiben. Mehl, Salz sowie Backpulver mischen und unter die Kartoffeln rühren. Das Ei mit der ausgekühlten Butter verquirlen und zu den Kartoffeln geben. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Inzwischen die Füllung zubereiten: Die Pilze abschütteln, gründlich spülen, gut abtropfen lassen und klein schneiden. Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch fein hacken.

In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Die Thyminanblätter von den Zweigen zupfen. Schalotte, Knoblauch und die Hälfte der Thymianblätter andünsten. Die Pilze beifügen und so lange dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit dem Cognac ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. 1 dl Rahm zu den Pilzen geben und so lange kochen, bis die Sauce leicht bindet. Die Füllung auskühlen lassen. Ei und restlichen Rahm verquirlen und unter die Pilzmischung rühren.

Ein Mini-Muffinsblech ausbuttern und kühl stellen. Ist kein Muffinsblech vorhanden kann man das auch mit Papier-Bachkörmchen überbrücken. Den Teig auf wenig Mehl dünn auswallen. Rondellen ausstechen, die im Durchmesser etwas grösser sind als die Mulden im Muffinsblech. Das vorbereitete Blech damit auslegen. Bis hierhin können die Tartelettes sehr gut vorbereitet werden.

Vor dem Backen die Rohschinkenranchen halbieren und auf den Teig legen. Sie sollen über die Teiggränder hinausschauen. Die Füllung in die Mulden verteilen. Die Tartelettes im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 15 Minuten backen.

## Das Finale

Die fertigen Tartelettes mit den restlichen Thyminablättchen bestreuen und lauwarm servieren.



# Dörrtomatenmousse auf Toastbrot

## Zutaten:

12		Dörrtomaten	
1	dl	Rahm	
2	Esstöffel	Portwein	
1	Päckli	Agar-Agar	
1.5	dl	Rahm	
		Salz und Pfeffer	aus der Mühle
1	Bund	Schnittlauch	
5	Scheiben	Toastbrot	oder Crackers

## Zubereitung

Die Tomaten gut abtropfen lassen, mit Haushaltspapier abtrocknen und im Mixer oder von Hand fein hacken. In eine kleine Pfanne geben. 1 dl Rahm, den Portwein und das Agar-Agar dazugeben und alles 5 Minuten leise kochen lassen.

Die Tomaten absieben, dabei den Tomatenrahm auffangen. Die Tomaten sehr gut auspressen, sie werden nicht mehr gebraucht. Den Tomatenrahm kühl stellen, bis er dem Rand entlang zu gelieren beginnt.

Den Rahm (1.5 dl) steif schlagen und sorgfältig unter den Tomatenrahm ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung 2 Stunden kühl stellen.

## Das Finale

Vor dem Servieren die Tomatenmousse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und dekorativ auf die geviertelten und getoasteten Toastbrote oder auf die Crackers spritzen. Mit dem Schnittlauch garnieren.

## Tipp

Die ausgekochten Dörrtomaten ergeben zusammen mit Bouillon und Rahm eine köstliche Sauce zu Pasta (siehe Rezept Penne mit Tomatensauce).



# Pouletschnitzel im Teig

## Zutaten:

20	g	Morcheln	gedörrt
8	Blatt	Wirz oder Kabis	
1	dl	Portwein	rot
20	g	Butter	weiche
		Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	
4		Pouletschnitzel (ca. 120 g)	
1	Esstöffel	Butter	
1	Esstöffel	Bratbutter	
2	Stück	Blätterteig	rechteckig
1		Eigelb	
1	Teelöffel	Öl	

## Zubereitung

Die Morcheln unter warmem Wasser gründlich spülen, dann gut bedeckt etwa 20 Minuten einweichen. Dabei 3 bis 4 Mal das Wasser wechseln und die Pilze immer wieder spülen, damit der oft rauchige Geschmack gemildert wird.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Wirz- oder Kabisblätter hinein geben und 3 bis 4 Minuten vorkochen. Herausheben und auf ein Küchentuch ausbreiten. Die dicken Mittelrippen im unteren Teil der Blätter herausschneiden.

Die Morcheln abschütten und in Streifen schneiden. Mit dem Portwein in eine Pfanne geben und ungedeckt etwa 10 Minuten kochen lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Etwas abkühlen lassen, dann die Portweिमorcheln fein hacken. Mit der weichen Butter mischen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Pouletschnitzel waagrecht einschneiden, sie sollen aber noch zusammenhalten. Aufklappen und die Morchelpaste auf der unteren Schnittfläche austreichen. Die Schnitzel wieder zusammenklappen.

Die Bratbutter erhitzen. Die Pouletschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und insgesamt etwa 2 Minuten anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die beiden Blätterteigrollen auslegen und halbieren. Die Pouletschnitzel zuerst in je 2 Blätter einschlagen, dann auf ein Teigstück legen und dieses zu einem Paket verschliessen. Mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Nach Belieben mit Teigresten verzieren. Eigelb und Öl verrühren und die Pakete damit bestreichen. Bis zum Backen kühl stellen.

Die Pouletschnitzel im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

## Das Finale

Pouletschnitzel herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen, dann einmal schräg halbieren und die Hälften leicht aufeinander gelegt auf Teller anrichten.

# Penne mit Tomatensauce

## Zutaten:

1	dl	Rahm	
1	dl	Bouillon	
1		Peperoncino	
		die ausgekochten Tomaten vom Mousse	
etwas		Kräutersalz	
		Pfeffer aus der Mühle	
400	g	Teigwaren	Penne
30	g	Parmesan	gerieben

## Zubereitung

Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in feinste Streifen schneiden. Zu den ausgekochten Dörrtomaten geben. Etwas Kräutersalz beifügen.

Zusammen mit der Bouillon und dem Rahm aufkochen. Mit Salz und wenn nötig Pfeffer abschmecken.

In einer mittleren Pfanne reichlich Wasser aufkochen. Salzen, dann die Penne hinein geben und unter gelegentlichem Rühren bissfest garen.

## Das Finale

Die Penne abschütten, gut abtropfen lassen, in die Pfanne zurückgeben und sofort mit der Tomatensauce sowie dem Käse mischen.



# Kartoffelgratin mit Quark und Speck

## Zutaten:

1	Kilo	Kartoffeln	
		Butter	für die Form
200	g	Bratspeck	in Tranchen
1	Teelöffel	Öl	
1	Bund	Frühlingszwiebeln	
1	Bund	Petersilie	glattblättrig
1	Bund	Oregano	
450	g	Rahmquark	
150	g	Crème fraîche	
2		Eier	
		Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	

## Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale in Wasser oder im Dampf weich kochen. Leicht abkühlen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine grosse Gratinform ausbuttern.

Den Bratspeck in kleine Vierecke schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne im heissen Öl knusprig braten. Beiseite stellen.

Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken. Die Petersilien- und Oreganoblättchen ebenfalls hacken.

In einer grossen Schüssel, in der später auch die Kartoffeln Platz haben, Rahmquark, Crème fraîche und Eier verrühren. Frühlingszwiebeln, Kräuter und die Hälfte des Specks beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zur Quarkmasse geben und alles sorgfältig mischen. In die vorbereitete Gratinform geben. Restlichen Speck mitsamt ausgetretenem Fett darüber verteilen.

Den Kartoffelgratin im 220 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten goldbraun backen.

## Das Finale

Kartoffelgratin heiss servieren.

# Petersilienwurzel und Rüepli an Zitronensauce

## Zutaten:

500	g	Petersilienwurzel	
500	g	Rüepli	
		Salz	
1	mittelgrosse	Zwiebel	
20	g	Butter	
1	Teelöffel	Mehl	gehäuft
2.5	dl	Gemüsebouillon	
1	dl	Milch	
1	dl	Rahm	
1	Bund	Petersilie	glattblättrige
2	Esslöffel	Zitronensaft	
1	Prise	Zucker	
		Pfeffer aus der Mühle	

## Zubereitung

Die Petersilienwurzeln und die Rüepli schälen und in etwa 4 cm lange, gleichmässig dicke Stängelchen schneiden. Das Gemüse in wenig kochendem Salzwasser oder über Dampf nicht zu weich garen. Abschütten und gut abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer mittleren Pfanne in der heissen Butter andünsten. Das Mehl in ein Siebchen geben und darüber stäuben. Kurz mitdünsten. Langsam unter Rühren die Gemüsebouillon, die Milch und den Rahm dazugiessen. Aufkochen und die Sauce auf kleinem Feuer etwa 5 Minuten kochen lassen.

Die Petersilie fein hacken.

## Das Finale

Petersilie und Zitronensaft zur Sauce geben und diese mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Petersilienwurzeln und Rüepli beifügen und nur noch einmal gut aufkochen.



# Dattel-Käse-Salat

## Zutaten:

16		Datteln	
250	g	Winzer Délice	oder ein würziger Halbhartkäse
50	g	Baumnusskerne	
3	Esslöffel	Weissweinessig	
		Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	
1	Teelöffel	scharfer Senf	
5-6	Esslöffel	Olivenöl	
1	Bund	Schnittlauch	
50	g	Kresse	

## Zubereitung

Die Datteln entkernen und in Streifen schneiden.

Den Käse entrinden und in Stängelchen - ähnlich gross wie die Datteln - schneiden.

In einer trockenen Pfanne die Baumnusskerne ohne Fettzugabe leicht rösten, dann grob hacken.

Essig, wenig Salz, reichlich frisch gemahlene Pfeffer, Senf und Olivenöl zu einer Sauce rühren. Den Schnittlauch dazu schneiden. Ein Esslöffel Sauce für den Kresse auf die Seite stellen. Dattelstreifen, Käsestängelchen und Baumnusskerne beifügen und alles sorgfältig mischen. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

## Das Finale

Die Kresse waschen und sehr gut abtropfen lassen.

Den Dattel-Käse-Salat anrichten. Mit Kresse garnieren und diese mit der restlichen Salatsauce beträufeln.

## Zutaten

Als Beilage Walliser oder anderes würziges Brot dazu servieren.

# Apfel-Flans mit Mangosauce

## Zutaten:

2		Äpfel	
1		Zitrone	
1	dl	Apfelsaft	
1	Esslöffel	Zucker	
2	grosse	Mango	
1	Päckli	Vanillezucker	Bourbon
90	g	Puderzucker	
2	Päckli	Agar-Agar	oder 5 Blatt Gelatine
300	g	Joghurt	Nature
etwas		Grand Marnier	
1.5	dl	Rahm	

## Zubereitung Apfel Flans

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. 1/2 Zitrone auspressen. Die Apfelstücke sofort mit dem Zitronensaft, dem Apfelsaft und dem Zucker in eine Pfanne geben und sehr weich kochen. Dann fein pürieren und abkühlen lassen.

Die Mangos schälen und vom Kern schneiden. 1/3 des Fruchtfleisches in kleine Würfelchen schneiden, dann mit dem Vanillezucker mischen. Restliches Fruchtfleisch für die Mangosauce beiseite stellen.

Vom Apfelpüree 200 g abwägen. Mit dem Joghurt, 50 g des Puderzuckers und den Mangowürfelchen mischen.

Den Rahm steif schlagen.

Das Agar-Agar in ein Pfännchen geben und zusammen mit etwa 6 Esslöffel Apfel-Joghurt-Creme aufkochen. Dann diese Mischung schnell und kräftig unter die restliche Creme rühren. Zuletzt den Rahm unterziehen. Die Creme in Portionenförmchen füllen. Die Flans mindestens 4 Stunden gelieren lassen.

## Zubereitung Mango-Sauce

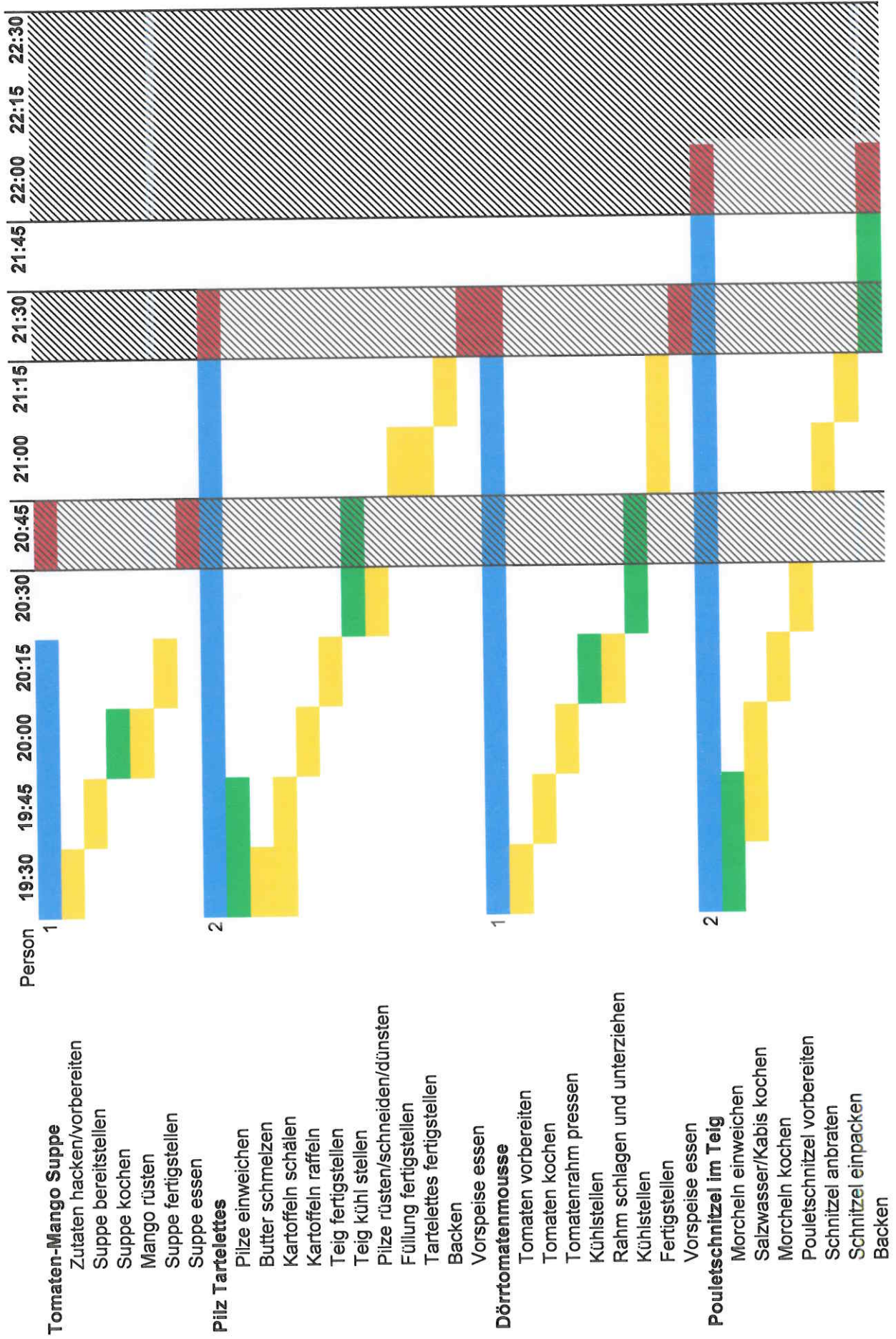
Zurückgestellte Mango mit dem restlichen Puderzucker und der 2. Hälfte des Zitronensaftes fein pürieren.

Restliches Apfelpüree mit der Mangosauce mischen und diese nach Belieben mit Grand Marnier parfümieren.

## Das Finale

Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen, dann die Flans auf Dessertteller stürzen und mit Sauce umgiessen.

# Zeitplanung





# Zeitplanung

