

Chochete vom Hügu  
am 13. Februar 2008

Maispuffer nach Art der Indianer  
mit grünem Salat

\*\*\*\*

Gemüsegratin

Schweinssteak im Blätterteig

\*\*\*\*

Kirschen-Tiramisu



Christian Boner

# Maispuffer nach Art der Indianer

Für 15 bis 20 Puffer

- 2 Freilandeier
- 2 EL Dinkelruchmehl oder  
*feines Maismehl*
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- $\frac{1}{4}$  TL Paprikapulver
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt oder  
*2 Frühlingszwiebeln*
- 2 EL fein gehackter Koriander oder  
*fein gehackte glattblättrige Petersilie oder  
Thymian*
- 2 Maiskolben oder  
*285 g Maiskörner aus dem Glas/der Dose*
- Olivenöl

Eier und Mehl glatt rühren, mit Muskatnuss und Paprika würzen. Zwiebeln und Kräuter unterrühren. Die Maiskörner vom Kolben schneiden und zufügen.

Das Öl in einer nicht klebenden Bratpfanne erhitzen. Die Puffermasse mit einem Esslöffel oder einem Eisportionierer portionieren und etwa 5 mm hohe kleine Häufchen in die Bratpfanne setzen, bei mittlerer Hitze braten, nach ein paar Min. mit einem flachen Spachtel vorsichtig wenden und fertig braten. Vorsicht: die Masse spritzt ein wenig.

# Gemüsegratin

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Brokkoli  
250 g Blumenkohl  
250 g Karotten  
2 Kartoffeln  
125 g Crème fraîche  
1 Ei  
2.5 dl Halbrahm  
100 g Schinken  
250 g geriebener Käse  
Salz und Pfeffer

Gemüse putzen, in mundgerechte Stücke bzw. Scheiben schneiden und in Salzwasser 5 Min. kochen. Gemüse abseihen und in eine feuerfeste Form schichten. Schinken in Streifen schneiden und auf dem Gemüse verteilen. Die Crème fraîche mit dem Ei, dem Halbrahm und der Hälfte vom Käse verrühren, salzen und pfeffern und über das Gemüse giessen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 220° C im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. überbacken.

Zubereitungszeit: 20 Min.

# Schweinssteak im Blätterteig

Für 4 Personen:

4	Schweinssteaks à 130–150 g
	Salz und Pfeffer
2 EL	Bratbutter
100 g	braune oder weisse Champignons
1	kleine gehackte Zwiebel
1 dl	Weisswein oder Bouillon
4 Scheiben	Raclettekäse mit Pfeffer
400 g	Blätterteig
1	Ei

Die gewürzten Steaks in der heissen Bratbutter beidseitig 1 Minute anbraten, herausnehmen und erkalten lassen. Im Bratfond dünne Champignonscheiben und Zwiebeln dämpfen, mit Wein ablöschen, würzen und 2 bis 3 Min. kochen.

Den Blätterteig auswallen, 4 Stücke doppelt so gross wie die Steaks schneiden. Diese in die Mitte legen, Pilze darauf verteilen, mit einer Käsescheibe bedecken. Die Teigländer mit Eiweiss bestreichen, die Steaks in den Teig wickeln und gut schliessen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen auf dem Backblech backen.

Mit Gemüse servieren.

Backen: Heissluft 180° bis 190° C, 20 bis 25 Min. oder  
Ober-/Unterhitze 190° bis 210° C 20 bis 25 Min.

# Kirschen-Tiramisù

Für 6 Personen

## Kirschen

500 g	Kirschen
3 EL	Puderzucker
4 EL	Kirsch
50 g	dunkle Schokolade, in Stücken

## Creme

50 g	Puderzucker
225 g	Mascarpone
½ Päckli	Vanillezucker
5 dl	Vollrahm
1 EL	Puderzucker

ca. 160 g	Löffelbiscuits
wenig	Schokoladenpulver zum Bestäuben

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Ziehen lassen: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 3 Std.

Für eine weite Form von ca. 2 1/2 Litern

**Kirschen:** Kirschen, Puderzucker und 1 EL Kirsch in einer weiten Pfanne mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. Zugedeckt aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln. Kirschen abtropfen, dabei entstandenen Saft auffangen, evtl. mit Wasser auf 2 dl ergänzen. Saft in die Pfanne zurückgiessen, aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade begeben, unter Rühren schmelzen. Kirschen und Flüssigkeit separat auskühlen. Nach dem Auskühlen noch 3 EL Kirsch begeben.

**Creme:** Puderzucker, Mascarpone und Vanillezucker in einer Schüssel rühren. Rahm steif schlagen. Puderzucker begeben, kurz weiterschlagen. Rahm mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Creme ziehen, bis zur Weiterverwendung kühl stellen.

**Einfüllen:** Boden der Form mit der Hälfte der Löffelbiscuits – Zuckerseiten nach unten – belegen. Die Hälfte der ausgekühlten Flüssigkeit über die Biscuits träufeln. Die Hälfte der ausgekühlten Kirschen, dann die Hälfte der Creme darauf verteilen. Restliche Biscuits einzeln in die restliche Flüssigkeit tauchen, darauflegen. Rest der Flüssigkeit darüber träufeln. Mit restlichen Kirschen, dann mit restlicher Creme bedecken. Zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestäuben.