

Menu hergestellt während des Matchs



vom 11. Juni 2008

Spargel-Weggen

*Gefülltes Pouletbrüstli
Frische Nudeln*

Gebackener Erdbeerquark

Spargel-Weggen

für 4 Personen

- 600g grüne Spargeln, unteres Drittel geschält, in ca. 5cm langen Stücken
- 1 ausgewallter Blätterten (ca. 25x42cm)
- ½ Ei Senf
- 16 Tranchen Mostbröckli (ca. 50g)
- 4 Ei geriebener Sbrinz
- 1 Ei, verklopft

1. Spargeln in einer weiten Pfanne in Salzwasser, ca.6 Min. knapp weich kochen, herausnehmen, etwas abkühlen.
2. Teig entrollen, mit Senf bestreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 1cm frei lassen. Die Hälfte der Mostbröckli-Tranchen in der Mitte des Teiges leicht überlappend auslegen. Spargelstücke darauf verteilen, Käse über die Spargeln streuen, mit den restlichen Mostbröckli-Tranchen belege. Teigränder mit Ei bestreichen, Längsseiten über die Füllung legen, gut verschliessen. Die schmale Seite nach unten legen.
3. Weggen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 15 Min. kühl stellen.
4. Teig mit Ei bestreichen, mit einer Gabel dicht einstechen.



- Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vor geheizten Ofens.
Herausnehmen, in ca. 3cm breite Tranchen schneiden.

Gefülltes Pouletbrüstli

für 4 Personen

4 Pouletbrüstli (je ca. 150g), längs eine Tasche eingeschnitten
125g Pfeffer-Frischkäse (z.B. Cantadou)
50g Rohschinken, in feinen Streifen
3 Ei Kresse, grob gehackt
50g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, fein gehackt
Bratbutter zum Braten
½ TI Salz
wenig Pfeffer
beiseite gestellter Frischkäse
3 Ei Wasser
3 Ei Rahm

1. Die Hälfte des Frischkäses mit dem Rohschinken, der Kresse und den Tomaten mischen, restlichen Frischkäse beiseite stellen. Pouletbrüstli damit füllen, Öffnung mit Zahnstochern verschliessen.

2. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Pouletbrüstli beidseitig je ca. 4 Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen.



3. Bratfett auftupfen, beiseite gestellten Frischkäse, Wasser und Rahm in derselben Pfanne verrühren, Sauce nur noch warm werden lassen, zu den Pouletbrüstli servieren.

Nudelteig

für 4 Personen

Grundrezept

300 g Mehl in eine Schüssel geben
3 Eier (mind. 180 g), verklopft

evtl. wenig Olivenöl oder Wasser* zum Mehl geben, mit einer Kelle mischen, bis der Teig zusammenhält. Aus der Schüssel nehmen (er sollte sich weich anfühlen), von Hand so lange kneten, bis er geschmeidig, elastisch und glatt ist.
Unter der umgekehrten Teigschüssel bei Zimmertemperatur ½ - 1 Stunde ruhen lassen.

Grüner Nudelteig

250g Mehl
2 Eier (mind. 120 g), verklopft
100 g gehackter, tiefgekühlter Spinat, aufgetaut in einem Sieb sehr gut ausdrücken, an Stelle der Flüssigkeit zu Eier und Mehl geben.
Weitere Zubereitung: Siehe Grundrezept, oben.

Kräuter-Nudelteig

Zutaten wie Grundrezept, oben zusätzlich
2 Esslöffel frische Kräuter, z.B. Basilikum, Oregano sehr fein hacken (das ist besonders wichtig, wenn man den Teig mit der Nudelmaschine auswallt), mit den verklopften Eiern mischen, zum Mehl geben.

Tips

- Dem Nudelteig braucht man kein Salz beizufügen. Das Kochwasser entsprechend salzen.
- Teigwaren ohne Salz lassen sich besser aufbewahren als gesalzene.
- Nach dem Ruhen, d.h. vor dem Auswallen, darf man den Teig nicht mehr kneten, sonst zieht er sich beim Auswallen immer wieder zusammen.
- * Eier unbedingt wägen und fehlendes Gewicht mit Öl oder Wasser ergänzen.

Teigwaren formen

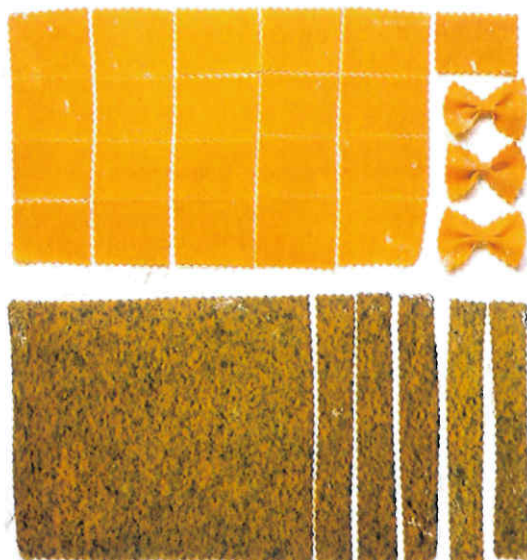
Nudelteig auswallen von Hand:

- Teig in 4 Teile schneiden.
- Jedes Stück auf dem leicht bemehlten Tisch zu einem Rechteck von 20x35 cm auswallen.
- Teig dabei immer wieder von der Arbeitsfläche lösen und neu bemehlen.
- Kurz antrocknen lassen, bemehlen.
- Teig von beiden Seiten gegen die Mitte hin mehrmals locker umlegen.



Nudeln schneiden:

- 2 mm breit.
- Messerklinge mit dem Rücken voran unter den geschnittenen Nudeln durchführen.
- Nudeln hochheben; so lösen sie sich voneinander.
- Locker mit wenig Mehl vermischen und bis zum Kochen auf Tüchern ausbreiten.



Schmetterlinge:

- Teig in 4 Teile schneiden.
- Jedes Stück zu einem Rechteck von 20 - 35 cm auswallen.
- Ränder mit dem Teigrädli zurechtschneiden.
- Teigstücke in Rechtecke von 6 X 4,5 cm schneiden.
- Diese in der Mitte zusammendrücken.
- Vor dem Kochen etwas antrocknen lassen.

Gebackener Erdbeerquark

1 Päckli ungefüllte Hüppen

80g Erdbeeren, in Stücken

4 El Zucker

200g Doppelrahmfrischkäse

150g Rahmquark

2 Eier, verklopft

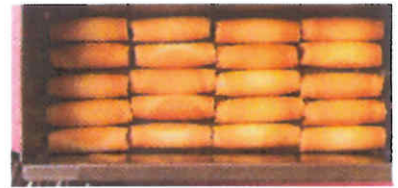
½ Zitrone, abgeriebene Schale und

½ El Saft

2 El Mehl

8 Erdbeeren (ca. 160g)

1. Eine Cakeform von ca. 24cm, mit Backpapier ausgelegt: Hüppen längs dicht nebeneinander auf den vorbereiteten Formenboden legen, bis der ganze Boden bedeckt ist.
2. Erdbeeren mit dem Zucker pürieren (ergibt ca. 1 dl).
3. Frischkäse und alle Zutaten bis und mit Mehl beigegeben, gut verrühren, Masse auf den Hüppen verteilen.
4. Ganze Erdbeeren mit der Spitze nach oben in die Masse drücken.



Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentür ca. 1 Std. abkühlen. Herausnehmen, auskühlen, aus der Form nehmen, zugedeckt kühl stellen.

