

Ruedis Menu 08

Cherry-Tomaten-Tarte

**Krustenbraten
mit
Gefüllten Zucchini
Auberginen im Olivenöl
Ofenkartoffeln**

Obst im Schnee

Cherry-Tomaten-Tarte

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 10 Min. für ein Backblech von ca. 24 cm, mit Backpapier belegt

- ½ Päckli Strudelteig (60 g)
- 2 EL Olivenöl zum Bestreichen
- 2 EL grüne Tapenade** aus dem Glas
- 80g Coppa
- 3 EL Pinienkerne, geröstet
- 180g Crème fraîche
- 2 Eier, verklopft
- 50g geriebener Parmesan
- 2 EL Basilikumblätter, fein geschnitten
- Pfeffer aus der Mühle
- 150g Cherry-Tomaten, quer halbiert
- 2 Prisen Salz

Teig sorgfältig auseinander falten, 1 Teigblatt mit Olivenöl bestreichen, mit 2. Blatt bedecken, längs und quer halbieren. Blech damit belegen, sodass die Teigstücke einen geschlossenen Rand bilden und die Teigspitzen den Blechrand ca. 4 cm überlappen.

Tapenade auf dem Teigboden verstreichen, Coppa darauf legen, Pinienkerne darauf verteilen.

Für den Guss Crème fraîche, Eier, Parmesan und Basilikum gut verrühren, würzen, auf die Pinienkerne giessen. Cherry-Tomaten mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen, salzen.

Backen: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

*** Tapenade ist eine gewürzte Paste aus grünen oder schwarzen Oliven. Als Fertigprodukt in grösseren Coop-Verkaufsstellen erhältlich*

Krustenbraten

Krustenbraten ist eher eine deutsch/österreichische Spezialität. Bei uns muss der Braten (Schwein) beim Metzger vorbestellt werden, da sonst die Schwarte entfernt wird. Ein geeignetes Stück ist die Schulter/Laffe.

Für 4 Personen rechnet man ca. 800 g

Marinade: Olivenöl, Senf, Fleischgewürze, Pfeffer, Honig

Schwarte kreuzweise einschneiden. Am Vorabend marinieren und kühl stellen. Krustenbraten in Backform legen, Kruste nach oben und im auf 220° vorgeheizten Backofen gut 1 ½ Stunde braten lassen.

Gefüllte Zucchini

4 Zucchini (je ca. 200 g)

längs halbieren, aushöhlen, «Fleisch» hacken

Füllung

1 Esslöffel Margarine oder Butter

in der Bratpfanne warm werden lassen

1 grosse Zwiebel, fein gehackt
einige Salbeiblätter, fein gehackt

mit dem Fruchtfleisch zugeben, weich dämpfen

1 Päckli Rahmquark (150 g)
100 g geriebener Greyerzer
1 Eigelb
2 Esslöffel Kürbiskerne Salz und Pfeffer nach Bedarf

zugeben, mischen

1 Eiweiss, steif geschlagen

unter die Masse ziehen, Füllung in die Zucchini verteilen, in eine ofenfeste Form stellen

1 dl Gemüsebouillon

dazwischen giessen

Garen: 30 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
Garnieren mit frischen Salbeiblättern und gehackten Kürbiskernen.

Auberginen

Normal rechnet man 200g/Person.

In unserem Fall ist es eigentlich nur eine Ergänzung zum Menu und vor allem Arbeitsbeschaffung.

Auberginen in 2-3mm dicke Scheiben schneiden. Leicht mit Salz bestreuen und 30 Minuten abtropfen lassen. In Wasser mit wenig Essig blanchieren und dann in Olivenöl einlegen, resp. mit Olivenöl bestreichen.

Nach relativ kurzer Zeit in einer Bratpfanne bei niedriger Hitze mit Knoblauch, Öl, Salz und gewürfelten Tomaten 20 Minuten schmoren.

Ofenkartoffeln

Pro Person rechnet man 2-3 normal grosse Kartoffeln.

Kartoffeln gut waschen, dann vierteln. Die Kartoffeln mit Olivenöl bestreichen, dann mit wenig Salz, Aromat, Paprika würzen.

In unserem Fall nehmen wir das spezielle Tomaten-Meersalz-Gewürz „Kotanyi“ (www.kotanyi.com).

Kartoffeln auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen und gut eine halbe Stunde in den auf 180° vorgewärmten Backofen

Obst im Schnee

Zubereitung: ca. 15 Minuten (für Orangen und Grapefruits ca. 30 Min.)
Backzeit: 5 Minuten, Ofentemperatur: 250 °C

Für 4 Personen

800g beliebiges Obst (Äpfel, Birnen, Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen)
2 Eiweiss
1 Prise Salz
150 g Zucker
Butter für die Form

Das Obst schälen und in mundgerechte Scheiben schneiden, Kirschen entsteinen, in einer gebutterten Glas- oder Porzellanform (Durchmesser 26 cm) flach schichten und kalt stellen. Das Eiweiss mit dem Salz zu festem Schnee schlagen, dann langsam, immer schlagend, den Zucker zurieseln lassen. Den Schnee über das Obst verteilen und sofort im sehr heissen Ofen überbacken.

Beim Servieren kann man ohne weiteres einen „Gutsch“ des entsprechenden Schnapses beifügen.

Das Gericht kann auch mit Orangen und Grapefruits zubereitet werden, doch müssen die Schnitze mit einem scharfen Messer völlig von der weissen Haut befreit werden - eine etwas lange und mühsame Arbeit.