

# Kochen mit Werner

am 11. Februar 2009

Wir beginnen mit einem  
**Lindenblütenschaumsüppchen**

Vorspeise

**Apfel-Birnen-Selleriesalat  
an Himbeeressigsauce**

Hauptspeise

**Pouletrouladen mit Peperotta  
Polenta**

Nachtisch

**Dörrfrüchtesalat mit Joghurtglace**

En Guete



# Lindenblütenschaumsüppchen

Für 6 Personen

Bouillon mit Lindenblüten aufkochen. 5 Min auf der Seite stehen lassen und passieren.

Die Lindenblütenbouillon wieder in die Pfanne zurückgeben. Salz, Pfeffer, Tabasco und Honig begeben.

Weisswein und Speisestärke anrühren und in die Suppe geben.

Etwa 10 Minuten weiterkochen und mit Sahne verfeinern.

In vorgewärmte Tassen anrichten und mit geschlagener Sahne ausgarnieren.

Abgeriebene Zitronenschale darübergeben.

7 dl Gemüse- od.  
Geflügelbouillon 1  
Handvoll  
Lindenblüten  
Salz, Pfeffer,  
Tabasco.

1 Tl flüssigen Honig

1 dl Weisswein

1 El Speisestärke

2 dl Sahne

½ dl geschlagene

Sahne

1 Zitrone, fein

abgerieben

Tipp: Als Einlage können sie süsse Maiskörner verwenden

En Guete

# Apfel – Birnen – Selleriesalat an Himbeeressigsauce

Für 6 Personen Vorspeise

Eigelb, Salz, Pfeffer und Himbeeressig gut miteinander verrühren. Das Sonnenblumenöl langsam unterrühren, so dass eine cremige Sauce entsteht. Zuletzt das Joghurt zugeben.

1 1/2 Ei  
Himbeeressig  
Salz, Pfeffer  
1 Eigelb  
4 Ei  
Sonnenblumenöl  
2 dl Joghurt natur

Apfel, Birne und Sellerie in 3 mm grosse Würfelchen schneiden. Mit Zitronensaft und Honig marinieren und gut mit der Salatsauce vermengen.

Je 100 gr Apfel und Birnen und Sellerie  
Saft 1/2 Zitrone  
1 Tl flüssiger Honig  
je ein Tl  
Sonnenblumen- und  
Pinienkerne  
80 gr Feldsalat.

Die Sonnenblumen- und Pinienkerne auf einem Blech im Ofen rösten.

Den Feldsalat sternförmig auf Teller anrichten. In deren Mitte den Apfel-Birnen- Selleriesalat anrichten.

Mit gerösteten Sonnenblumen- und Pinienkernen bestreuen.

En Guete

# Pouletrouladen mit Peperotta

Für 4 Personen Hauptgang

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte vorwärmen.

Die Pouletbrüstchen waagrecht auf- aber nicht durchschneiden. Aufklappen und zwischen Plastikfolie etwas dünner klopfen. Beidseitig mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Jedes Brüstchen mit 3 Basilikumblättern belegen.

Doppelrahmfrischkäse, Peperotta und Parmesan mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf die Brüstchen streichen. Die Pouletbrüstchen von der breiten Seite satt einrollen. Jede Roulade mit 3 – 4 Tranchen Speck umwickeln.

In der Bratpfanne das Oel erhitzen. Die Rouladen rundum etwa 8 Min bei mittlerer Hitze, später evt. bei kleinerer Hitze anbraten. Dann die Rouladen sofort auf die vorgewärmte Platte geben und bei 80 Grad ca. 1 Std nachgaren lassen.

Für die Sauce Aceto Balsamico, Olivenöl und Peperotta gut verrühren. Das restliche Basilikum in feine Streifen schneiden. Die Zitronenschale abreiben und 1 El Saft auspressen. Basilikum, Zitronenschale und Saft beifügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rouladen aus dem Ofen nehmen, mit einem scharfen Messer sorgfältig aufschneiden und auf vorgewärmte Teller anrichten. Wenig Sauce darübergeben, restliche Sauce dazu servieren.

4 Pouletbrüstchen  
Salz und Pfeffer  
1 Bund Basilikum  
100 gr  
Doppelrahmfrisch-  
käse  
2 El Peperotta  
2 El geriebener  
Parmesan  
12 – 16 Tranchen  
Bratspeck  
2 El Oel zum Braten

Sauce:

2 El Aceto  
Balsamico  
4 – 5 El Olivenöl  
2 El Peperotta  
1 Zitrone  
Salz und Pfeffer

En Guete

## Polenta

Hühnerbrühe aufkochen und eine Prise Salz begeben, Polenta langsam einrühren und 30 Min Köcheln unter ständigem Rühren.

1 Lt Hühnerbrühe  
200 gr Polenta  
Salz

# Dörrfrüchtesalat mit Joghurtglace

Für 4 Personen Dessert

Zubereitung:

## 1. Glace

Für die Glace Joghurt in einem zum Tiefkühlen geeigneten Behälter geben. Limettenschale fein dazu reiben. Limette auspressen und 2 EL Saft unter das Joghurt rühren.

Eiweiss steif schlagen. Zucker nach und nach begeben und weiter schlagen bis die Masse schneeweiss glänzt. Unter die Joghurtcreme heben. Glace mindestens 4 Std. gefrieren lassen.

360 gr Rahmjoghurt  
natur  
1 Limette  
2 Eiweiss  
50 gr Puderzucker

## 2. Dörrfrüchte

Wasser und Zucker aufkochen. Grüntee und Minze darin ohne zu kochen 10 Minuten ziehen lassen. Teekraut entfernen.

Die kleingeschnittenen Dörrfrüchte in ein Gefäss geben und mit dem warmen Tee marinieren. Mindestens eine Stunde so stehen lassen

Dörrfrüchtesalat mit Glace servieren.  
Mit ein paar Tropfen Arganöl die Früchte beträufeln.

1.5 dl Wasser  
3 EL Rohzucker  
1 Beutel Grüntee  
2 Zweige Minze  
300 gr Dörrfrüchte z.B.  
Pflirsich, Aprikosen,  
Zwetschgen, Kirschen  
Aepfel, Birnen usw.  
2-3 Tl Arganöl.

En Guete