



Boner Christian

Föhrenweg 2

3267 Seedorf

032/393 13 50

Grillparty vom 14.08.2009 mit den holden Damen bei Madeleine und Martin



Knoblauchbrot

Kräuterbrot

Frischkäsemousse mit Peperoni

* * *

Tomaten mit Basilikum-Mascarpone

* * *

kalte Gurkensuppe

* * *

Entrecôtes vom Grill

Crevettenspiessli

Maismuffins

Panierte Champignons

Krawätlisalat

Tomaten- Bohnensalat

* * *

Brombeer-/Himbeer-Quarkgratin

Linzertorte

Meranercake

Gebrannte Creme

Pfirsichcreme/ -mousse

Knoblauchbrot

Zutaten:

1		Toastbrot
100	g	Knoblauchbutter

Toastbrot vierteln und mit Knoblauchbutter bestreichen. Auf den Grill garen.

Kräuterbrot

Zutaten:

½	Würfel	Hefe
3	dl	lauwarmes Wasser
500	g	Mehl
1	Bund	Petersilie
2		Knoblauchzehen
50	g	Pinienkerne
75	g	geriebener Parmesan
½	l	Olivenöl
2-3	Esslöffel	Rahm
2	Esslöffel	Sesamsamen



Die Hefe mit 2 Esslöffel Wasse flüssig rühren. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Restliches Wasser und angerührte Hefe zufügen, alles gut vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Für die Füllung Petersilie, Knoblauch und Pinienkerne im Cutter oder von Hand sehr fein hacken. Mit dem Käse und Öl zu einer Paste vermischen. Den Teig zu einem Rechteck von ca. 30 X 40 cm auswallen. Die Füllung darauf ausstreichen. Den Teig von einer Schmalseite her einrollen und in die mit Backpapier ausgelegte Cakeform legen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Die Teigoberfläche mit Rahm bestreichen und mit Sesam bestreuen. Das Brot im 200 Grad heissen Ofen ca. 40 Minuten backen.

Frischkäsemousse mit Peperoni

Zutaten:

1		rote Peperoni
1		gelbe Peperoni
150	g	Stangensellerie zart
2		Knoblauchzehen
2	Esslöffel	Olivenöl
0.75	dl	Rahm
600	g	Frischkäse (z.B. Philadelphia Joghurt)
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
2	Esslöffel	Balsamico
6	Esslöffel	Olivenöl
½	Bund	Basilikum

Die Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Stangensellerie rüsten, dabei schöne Blättchen beiseitelegen. Das Gemüse ebenfalls klein würfeln. Die Stangensellerieblätter hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer beschichteten Pfanne die erste Portion Olivenöl (1) kräftig erhitzen. Peperoni, Stangensellerie mitsamt Grün sowie den Knoblauch beifügen und alles nur gerade 45 Sekunden braten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Den Rahm sehr steif schlagen.

Den Frischkäse in eine Schüssel geben. Den geschlagenen Rahm sowie 6 Esslöffel abgekühltes Peperonigemüse beifügen, alles mit Salz sowie Pfeffer würzen und sorgfältig mischen. Die Mousse mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und die zweite Portion Olivenöl (2) verrühren. Das restliche Peperonigemüse beifügen. Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Unter die Peperonisaucen mischen.

Zum Anrichten mit einem Löffel, den man immer wieder in heisses Wasser taucht, Nocken von der Frischkäsemousse abstechen und diese auf eine Platte oder auf Teller setzen. Die Peperonisaucen darum herum verteilen.

Dazu passt frisches Baguette oder geröstetes Knoblauchbrot.

Tomaten mit Basilikum-Mascarpone

Zutaten:

4		Tomaten	in Scheiben geschnitten
2	kleine	Zucchini	in Scheiben geschnitten
1		Peperoni	rot, gewürfelt
1		Peperoni	gelb, gewürfelt
12	Esslöffel	Öl	
6	Esslöffel	Balsamico	
2		Knoblauchzehen	gepresst
		Salz und Pfeffer	
200	g	Mascarpone	
		Salz und Pfeffer	
1		Knoblauchzehe	gepresst
		Basilikum	frisches, in Streifen geschnitten

Tomaten und Zucchini fächerartig auf Tellern anrichten. Peperoni darauf verteilen.

Für die Vinaigrette Öl, Balsamico, Knoblauchzehen und Salz und Pfeffer verrühren und darüberträufeln.

Mascarpone, Salz und Pfeffer, Knoblauchzehe und Basilikum mischen und auf dem Gemüse anrichten.

kalte Gurkensuppe

Zutaten:

2		Frühlingszwiebeln
2	Esslöffel	Olivenöl
½	dl	Noilly Prat
2	dl	Gemüsebouillon
1	grosse	Salatgurke
1	Bund	Basilikum
1	Esslöffel	Zitronensaft
2	Becher	griechisches Joghurt, oder saurer Halbrahm (ca. 360g)
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1	Prise	Cayennepfeffer

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in feine Ringe schneiden.

In einer mittleren, eher hohen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin 2-3 Minuten andünsten. Noilly Prat und Gemüsebouillon beifügen,

alles aufkochen und weitere 2-3 Minuten kochen, dann etwas abkühlen lassen.

Inzwischen die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. Von der einen Gurkenhälfte etwa 12 dünne Scheibchen abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Die restliche Gurke in etwas dickere Scheiben schneiden.

Vom Basilikum 4 kleine Zweiglein beiseitelegen, restliche Blätter abzupfen und hacken.

Die dickeren Gurkenscheiben, das Basilikum, den Zitronensaft sowie den Joghurt oder den sauren Halbrahm zum Frühlingszwiebelsud geben und mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren. Die Suppe mit Salz, schwarzem Pfeffer und Cayennepfeffer sowie wenn nötig wenig Zitronensaft abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

Die Suppe in Tassen oder tiefen Tellern anrichten und mit den beiseitegelegten Gurkenscheibchen und dem Basilikum garnieren.



Maismuffins

Zutaten:

300	g	Mehl	
½	Teelöffel	Salz	
1	Päckli	Backpulver	
100	g	Parmesan	gerieben
1	Dose	Mais	ca. 340 g abgetropft
2		Eier	
2.5	dl	Milch	
4	Esslöffel	Sonnenblumenöl	

alle Zutaten bis und mit den Maiskörnern in einer Schüssel gut mischen

Eier, Milch und Sonnenblumenöl mischen, zu den anderen Zutaten geben und zu einem dickflüssigen Teig rühren.

Masse in das eingebuttrte Muffinblech füllen.

Backen 20 bis 25 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Warm servieren oder auf dem Grill kurz aufbacken.

Panierte Champignons

Zutaten:

250	g	Champignons	
1		Marinade mit Rotwein	
wenig		Mehl	
1		Ei	
2	Teelöffel	Bohnenkraut	fein gehackt
wenig		Cayennepfeffer	
½	Teelöffel	Salz	
50	g	Paniermehl	
2	Esslöffel	Öl	

Vorbereiten Pilze zugedeckt ca. 30 Minuten marinieren. Marinade abstreifen, Pilze mit Mehl bestäuben

Panade Ei bis und mit Salz gut verrühren. Pilze darin wenden. In Brösmeli drehen, auf Spiesschen stecken, mit Öl beträufeln.
Grillieren: 8 -10 Min. über mittelstarker Glut. Spiessli regelmässig wenden.



Krawättlisalat

Zutaten:

250 g	Teigwaren	z.B. Krawättli
100 g	Schinken	
100 g	Parmesan	
1	Stangensellerie zart	
2	Peperoni	rot und grün
2	Essiggurken	
	Pfeffer	
½ Teelöffel	Zwiebelpulver	
etwas	Peterli oder Schnittlauch fein gehackt	
1 Esslöffel	Senf grobkörniger	
wenig	Maggi	
½ Teelöffel	Salz	
4 Esslöffel	Essig	
5 Esslöffel	Öl	

Die Teigwaren im Salzwasser knapp weichkochen, kalt abspülen.

Die Zutaten bis und mit Essiggurken rüsten und in Würfel schneiden.

Sauce

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, über den Salat giessen und ca. 1/2 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Tomaten- Bohnensalat

Zutaten:

200 g	Bohnen
4	Tomaten
1	Zwiebel

Bohnen rüsten und knapp weich kochen

Tomaten würfeln, Zwiebel grob hacken.

Pikante Salatsauce dazugeben und gut vermischen.



Brombeer-/Himbeer-Quarkgratin

Zutaten:

150	g	Brombeeren
150	g	Himbeeren
2		Zwieback
300	g	Halbfett-Quark
4	dl	Rahm
3	Esslöffel	Zucker
3		Eier

Zwieback in Stücke brechen und in gebutterte Backform geben, mit Brombeeren und Himbeeren decken (Eine Seite Brombeeren, die andere Seite Himbeeren) bedecken, Guss darüber geben und ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen.

Linzertorte

Zutaten:

200	g	Mehl	
1	Teelöffel	Backpulver	gestrichen
1	Päckli	Vanillezucker	
1	Prise	Salz	
2	Tropfen	Bittermandelaroma	
1	Messerspitze	Nelkenpulver	
1	Teelöffel	Zimt	gestrichen
1		Ei	
125	g	Butter	oder Margarine kalt
125	g	Mandeln	gemahlen
4	Esslöffel	Himbeerconfiture	
1		Ei	
1	Teelöffel	Milch	

Das Mehl mit dem Oetker Backpulver mischen und auf eine Unterlage sieben. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken und Zucker, Vanillezucker, Salz, Bittermandel-Aroma, Gewürze und das Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darüber gibt man die in Stücke geschnittene Butter (Margarine) sowie die Nüsse, bedeckt sie mit Mehl und knetet von der Mitte aus alles schnell zu einem glatten Teig. Falls er kleben sollte, stellt man ihn eine kurze Zeit kalt.

Knapp die Hälfte des Teigs in der Grösse eines Springformbodens von ca. 24 cm Durchmesser auswallen und in 16-20 gleichmässig breite Streifen rädern oder schneiden. Vom restlichen Teig etwas mehr als die Hälfte als Boden in der gleichen Grösse auswallen. Aus dem Rest eine fingerdicke Rolle formen und diese als Rand von ca. 3 cm Höhe an der Springform andrücken.

Die Konfitüre auf den Tortenboden streichen und dabei einen Rand von ca. 1 cm freilassen. Die Teigstreifen gitterförmig über die Konfitüre legen, am Rand gut andrücken und mit einem Eigelb, das mit einem Teelöffel Milch verklopft wurde, bestreichen. Den Rost mit der Backform unten in den Ofen schieben.

Meranercake

Zutaten:

150	g	Zucker	
1	Prise	Salz	
1	Messerspitze	Zimt	
150	g	Haselnüsse	gemahlen
100	g	Schokolade	Cremant, gehackt. Alle Zutaten vermischen
225	g	Mehl	
1	Päckli	Backpulver	sieben, begeben und mischen
150	g	Margarine	flüssig, ausgekühlt
3		Eier	verklopft
2	dl	Kaffee heiss	beifügen und alles mit dem Mixer kurz verrühren, in die vorbereitete Form füllen

Ca. 65 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Gebrannte Creme

Zutaten:

4	Esslöffel	Zucker	
1.5	Esslöffel	Wasser	
2	Tropfen	Zitronensaft	Alles in weiter Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht, Pfanne von der Platte ziehen, leicht abkühlen.
2	dl	Milch	erhitzen, dazugiessen, zugedeckt weiterköcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat, Pfanne von der Platte ziehen.
2.5	dl	Milch	
1	Esslöffel	Zucker	
1.5	Esslöffel	Maizena	
1		Ei	Alles mit dem Schwingbesen unter Rühren dazugiessen, bis vors Kochen weiterrühren. Die Pfanne von der Platte ziehen, ca. 2 Minuten weiterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, sofort auskühlen.
1.8	dl	Rahm	flaumig geschlagen, die Hälfte darunter ziehen, mit restlichem Rahm verzieren

Pfirsichcreme/ -mousse

Zutaten:

5	dl	Süssmost	
3	Esslöffel	Zucker	
1	Teelöffel	Vanillezucker	oder -paste
½		Zitrone	Saft
3	Blatt	Gelatine	
2-3		Pfirsiche	
100	g	Blanc battu	oder Sauermilch
2	dl	Rahm	
2	Esslöffel	Mandelblätter, geröstet	
1	Teelöffel	Puderzucker	

In einer eher weiten Pfanne Süssmost, Zucker, Vanillepaste und Zitronensaft aufkochen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Pfirsiche halbieren und entsteinen. Die Pfirsichhälften im Süssmostsud bei kleiner Hitze zugedeckt nicht zu weich kochen. Aus dem Sud nehmen und auskühlen lassen. Den Sud auf 2 dl einkochen lassen.

Die Gelatine abtropfen lassen und im heissen Sud auflösen. Blanc battu oder Sauermilch untermischen. Die Masse kühl stellen, bis sie am Rand entlang zu gelieren beginnt.

Den Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen. In Dessertgläser abfüllen und nochmals 10 Minuten kühl stellen.

Inzwischen für die Garnitur in einer beschichteten Bratpfanne die Mandelblättchen rösten. Sobald sie leicht braun werden, den Puderzucker darüberstäuben und

weiterrösten, bis der Zucker caramelisiert. Dann die Mandelblättchen sofort auf einen Teller geben und auskühlen lassen.

Die Pfirsichhälften in 2 cm dicke Schnitze schneiden und diese in die leicht gelierte Mousse stecken. Im Kühlschrank 2-3 Stunden fertig gelieren lassen.

Die Mousse vor dem Servieren mit den caramelisierten Mandelblättchen bestreuen.



Fotos mit Erlaubnis des Fotografen R. Balmer eingefügt