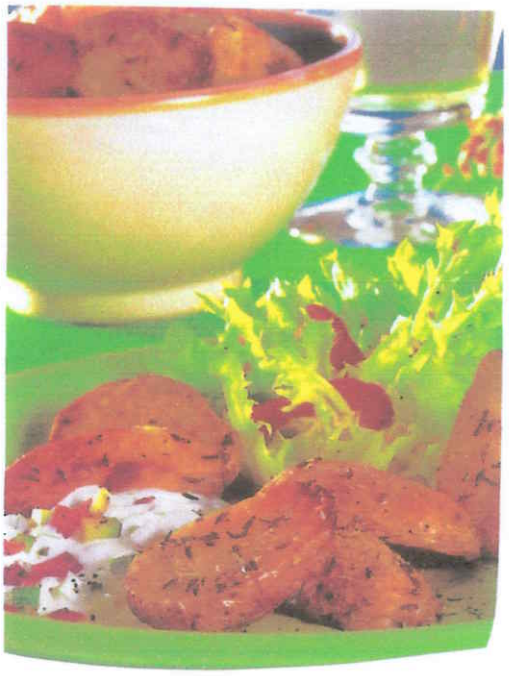
Sommermenu

mit

Aschi



11. August 2010

Bonor Christian

Gurken mit Eierfüllung

Vorspeise oder Beilage für 4 Personen

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Füllung:
- 2 EL Magerquark
- 2 EL Mayonnaise
- 1/2 TL Senf
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1 EL gehackter Estragon
- 1 EL geschnittener Schnittlauch
- 3 Eier, hartgekocht, geschält, gewürfelt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

2 Salatgurken, geschält, in 3 cm lange Stücke geschnitten

Schnittlauch zum Garnieren

1) Füllung: Alle Zutaten bis und mit Schnittlauch verrühren.
Eier sorgfältig daruntermischen, würzen.

2) Gurkenstücke mit einem Apfelausstecher aushöhlen. Füllung darin verteilen, garnieren.

Info: Dazu evtl. Fladenbrot oder Toastbrot oder "Liechti-Spez"-Brot

Zucchetti mit Kalbfleischfüllung

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 35 Minuten
Backen: ca. 30 Minuten

1 Ofenfeste Form von 32 22 cm

Butter für die Form

Füllung:
300 g gehacktes Kalbfleisch
100 g Kalbsbrät
1 Ei, verquirlt
1 Zwiebel, an der Bircherraffel gerieben
1 Knoblauchzehe, gepresst
60 g Lauch, gerüstet, sehr fein geschnitten
1/2 TL Senf
1/2 EL feingeschnittener Salbei
1 EL gehackter Oregano
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Tomate, geschält, entkernt, fein gewürfelt
8 Bratspecktranchen

4 Zucchetti, je ca. 150 g, gewaschen, längs halbiert, leicht ausgehöhlt

1,5 dl Fleischbouillon
0,5 dl Weisswein od. Fleischbouillon

1) Füllung: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut mischen und kneten, bis eine gleichmässig feine Masse entsteht. Tomate sorgfältig daruntermischen.
2) Zucchetti mit der Schnittfläche nach oben in die ausgebutterte Form legen. Füllung darauf verteilen. Speck darauflegen. Bouillon und nach Belieben Wein in die Form giessen.
3) In der Mitte des auf 200 C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

Dazu passen Bratkartoffeln, Risotto oder Teigwaren.

Ofenkartoffeln "Peppertime"

4 EL Speiseöl
1 TL Kümmel
2 TL Rosmarin
2 TL grobes Salz
800 g kleine Kartoffeln
1/2 rote Paprikaschote
1/4 Salatgurke
300 g Creme fraîche
etwas Zitronensaft
1 1/2 TL Knoblauch-Pfeffer
Salz

Zubereitung: Backblech mit etwas Oel einstreichen, mit Kümmel, Rosmarin und Salz bestreuen. Kartoffeln putzen, quer halbieren, mit Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und mit dem restlichen Oel bestreichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° (bei Umluft 180°/Gas Stufe 3)
30 Min. garen.

Paprikaschote und Gurke putzen, fein würfeln, mit Crème fraîche verrühren und mit Zitronensaft und Gewürzen pikant abschmecken.

Dip mit den Ofenkartoffeln anrichten (und mit einem bunten Salat garnieren).

Dessert:

AprikosenSchaumCreme

Diese Creme schmeckt gut gekühlt am besten.

Für 5 bis 6 Personen

500 g Aprikosen
1 dl Weisswein
2 EL Zucker (1)
3 Eigelb
75 g Zucker (2)
nach Belieben 2-3 EL Abricotine (Aprikosenlikör)
2 dl Rahm

1. Die Aprikosen halbieren, entsteinen und in Schnitzchen schneiden.

2. Weisswein und Zucker (1) aufkochen. Die Aprikosen beifügen und zugedeckt sehr weich kochen. Im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren und auskühlen lassen.

3. Eigelb und Zucker (2) über einem heissen Wasserbad zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Das Aprikosenpüree beifügen und kurz weiterschlagen. Vom Feuer nehmen. Mit Abricotine parfümieren und die Creme im Eiswasserbad kalt rühren.

4. Kurz vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und unterziehen. Die Creme nach Belieben mit Aprikosenschnitzchen und Minze-Blättchen garnieren.

(ca. 20 Minuten)