Boner Christian

Ammerzwilstrasse 1C
3257 Grossaffoltern

032/393 13 50

Menu vom: 13.02.2013

Käsetürmchen mit Apfel und Speck
Poulet-Igeli mit Mozzarella und Rohschinken
Blumenkohlsalat
Limettencrème
Waffeln

Käsetürmchen

Zutaten:

1		Apfel	Braeburn, Pink Lady, Boskop
2		Ziegenkäse	ca. 4 cm dick und 6 cm Durchmesser
4		Specktranchen	
1	Teelöffel	Thymian	
4	Teelöffel	Honig	
		Pfeffer	
		Blattsalate	Rucola, Eichblatt

Grill auf höchster Stufe vorheizen. Speckscheiben langsam knusprig ausbraten, dabei kein weiteres Fett zufügen, am besten eine beschichtete Pfanne benutzen.
Speckscheiben beiseite legen. Apfel mit einem Kernbohrer entkernen und dann ungeschält in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden (die runden Randscheiben aufessen…) Die Apfelscheiben im verbliebenen Speckfett langsam knapp gar braten, dabei mit einer Messerspitze den Garheitsgrad prüfen. Apfelscheiben in eine leicht gefettete Auflaufform setzen, leicht mit Thymian bestreuen, darauf dann jeweils eine knusprig gebratene Speckscheibe legen.

Ziegenkäsetaler einmal quer halbieren und jeweils eine Hälfte auf jede Apfelscheibe legen, noch einmal mit Thymian bestreuen und mit je 1 TL Honig beträufeln. Unter dem Grill so lange gratinieren, bis der Käse leicht bräunt (aufpassen, das geschieht manchmal ziemlich plötzlich und der Zeitpunkt bis zum Schwarzwerden ist dann nicht mehr weit… also am besten dabei stehen bleiben, dauert nur Minuten…)

Die Ziegenkäse-Apfeltürmchen auf einem Salatbett nach Geschmack (schön ist Eichblatt oder auch Rucola, jedenfalls leicht bittere Salatsorten) mit einem Dressing, das leicht honigbetont ist, anrichten.

Poulet-Igeli mit Mozzarella und Schinken

Zutaten:

4		Pouletbrüstli	
150	g	Mozzarella	
16	Tranchen	Rohschinken	oder Rohessspeck
1		Blätterteig	
4		Salbeiblätter	
8		Sultaninen	für die Augen

Die Pouletbrüstli längs aufschneiden. Mit Salz und Pfeffer innen und aussen würzen. Mozzarella in Tranchen schneiden und in die Pouletbrüstli verteilen. Ein Salbeiblatt oben auf jedes Pouletbrüstli legen, dann mit je 4 Tranchen Rohschinken umwickeln.

Die Pouletbrüstli in den Blätterteig einpacken und einen Igel formen (siehe Abbildung).

Während ca. 35 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Blumenkohlsalat

Zutaten:

1	kleiner	Blumenkohl
1	Esslöffel	Mayonnaise
1	Becher	Crème fraîche
½ - 1		Chinakohl (je nach Grösse)
½		Paprikaschote
1	kleines	Rüebli als Garnitur
1	Päckli	Fertigmischung mit Paprika oder Gartenkräuter

Den Blumenkohl waschen, abtropfen und in kleine Röschen schneiden.
Mayonnaise, Crème fraîche und die Salatkräutermischung mischen. Den Blumenkohl beifügen.

Den Chinakohl ebenfalls waschen, abtropfen und klein schneiden, dann hinzugeben.

Den Salat auf vier Teller verteilen.

Die Paprikaschote entkernen und klein schneiden und am Schluss über die Teller streuen.
Die Rüebli in feine Stäbchen schneiden und als Dekoration auf den Salat legen.

Achtung: Den Salat so anrichten, dass daneben noch Platz bleibt für den fertig gebackenen Igel.

Limettencrème

Zutaten:

500	g	Joghurt	Nature
1	Tube	Kondensmilch	
2.5	dl	Vollrahm	
2		Limetten	Saft von beiden, abgeriebene Schale von einer
8-10		Pistazien	

Alles zusammen (ohne Pistazien) in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen verrühren.

Zirka eine Stunde kühl stellen. Die Crème in Dessertschälchen abfüllen.

Die Pistazien hacken und als Verzierung auf die Crème streuen.

Dazu gibt es Waffeln nach eigenem Gusto.

Waffeln nach Helga’s Art

(knusprige Waffeln, die länger aufbewahrt werden können)

Zutaten:

250	g	Butter	weich
6		Eier	
200	g	Zucker	
1	Päckli	Vanillezucker	
1	Esslöffel	Rum	
300	g	Mehl	
1	Päckli	Backpulver	
125	g	Mandeln	gemahlen
1	Esslöffel	Wasser	nach Bedarf
1	Prise	Salz	

Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, 1 Prise Salz hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und durchsieben und mit den gemahlenen Mandeln nach und nach unterrühren. Rum und nach Bedarf etwas Wasser unterrühren.

Der Teig sollte nicht dünnflüssig sein, sondern etwas fester bleiben.

Löffelweise in einem Waffeleisen goldgelb backen. Nach dem Abkühlen kann man die Herzen voneinander trennen und in einer Keksdose aufbewahren, oder mit Puderzucker bestreut, sofort geniessen.

Einfache Waffeln

Zutaten:

250	g	Margarine oder Butter
2		Eier
200	g	Zucker
1	Päckli	Vanillezucker
500	g	Mehl
1	Päckli	Backpulver
5	dl	Milch

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Dann Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben und verrühren. Danach im Waffeleisen goldbraun backen.

Waffeln Brüsseler Art

Zutaten:

125	g	Crème fraîche	
125	g	Butter	
6		Eier	getrennt
250	g	Mehl	gesiebt
1	Prise	Salz	
1		Vanillestengel	
100	g	Puderzucker	

Die Crème fraîche leicht erwärmen. Die Butter schaumig schlagen und die Eigelbe unterrühren. Das Mehl mit Salz mischen und nach und nach im Wechsel mit der Crème fraîche zur Butter-mischung geben und verrühren, bis ein dickflüssiger Teig entstanden ist. Die Eiweiße steif schlagen und unter den Waffelteig heben. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Portionswelse Waffeln backen. Das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote mit dem Puderzucker vermischen und über die frisch gebackenen Waffeln sieben.

Mit geschlagener Sahne und heissen Sauerkirschen servieren.

Waffeln Geheimrezept

(Sehr lange haltbar)

Zutaten:

200	g	Margarine
150	g	Zucker
1	Päckli	Vanillezucker
4		Eier
1	Prise	Salz
300	g	Mehl
½	Päckli	Backpulver
1.5	dl	Kondensmilch
		Puderzucker

Alle Zutaten, bis auf Mehl, Backpulver und Milch schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mehl und Backpulver mischen und zügig unterrühren. Zum Schluss die Kondensmilch unterrühren.

Im Waffeleisen ca. 12 Waffeln backen. Gesiebten Puderzucker über die Waffeln streuen. In einer Frischhaltedose halten sich die Waffeln (locker) 14 Tage frisch.

Varianten

Lecker mit Marmelade oder mit heissen Kirschen und Vanille-Glace.

Waffeln Amerikanische Art

Zutaten:

2		Eier	
1	Prise	Salz	
3	Esslöffel	Öl	
2	Teelöffel	Ahornsirup	
250	g	Buttermilch	
250	g	Mehl	
3	Teelöffel	Backpulver	
		Öl	für Waffeleisen
		Ahornsirup	zum Bestreichen

Für die Waffeln die Eier mit dem Salz, dem Öl, dem Ahornsirup und der Buttermilch verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und portionsweise unter die Eiermischung rühren.

Das Waffeleisen aufheizen und evtl. einfetten. Goldgelbe Waffeln backen und auf ein Kuchengitter legen.

Anschliessend die heißen Waffeln zusammen mit dem Ahornsirup servieren.

Waffeln mit Marzipan

Zutaten:

150	g	Zucker	
150	g	Butter	zerlassen, abgekühlt
4		Eier	
1	Teelöffel	Backpulver	gestrichen
60	g	Marzipan hell	zerrieben
250	g	Mehl	
1	Päckli	Vanillezucker	

Zucker, Vanillezucker, Eier, Marzipan und Butter schaumig schlagen. Mehl sieben und mit dem Backpulver mischen und unter die schaumige Masse rühren. Teig mindestens eine halbe Stunde stehen lassen, nochmal durchmischen und portionsweise im gefetteten Waffeleisen ausbacken.

Wiener Waffeln

Zutaten:

300	g	Mehl	
200	g	Butter	zerlassen, abgekühlt
1		Ei	
100	g	Puderzucker	
1	Prise	Salz	
Etwas		Zitronenschale abgerieben	
100	g	Mandeln gemahlen	
½	Teelöffel	Zimt	
	Zum Bestreichen:		
		Confitüre	
	Zum Verzieren:		
		Kuchenglasur	

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig zubereiten und ca. 45 Minuten kalt stellen. Danach den Teig portionsweise auf einem gut bemehlten Brett dünn ausrollen, dabei auch den Teig mit Mehl leicht bestreuen, und rechteckige Kekse ausstechen.

Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 160° Umluft in 8-10 Minuten hell backen.

Erkaltet je zwei Kekse mit beliebiger Marmelade zusammensetzen und mit der Glasur ein Waffelmuster aufspritzen.