2015

8. April

Aschi's Menu

Eier mit Hobelfleisch-Tatar
Schweinsblätzli-Tilsiter-Gratin
Kartoffel-Fluten
Gemüse

Grapefruit-Orangen-Salat

Vorspeise

Eier mit Hobelfleisch-Tatar

50 g Hobelfleisch, fein gehacckt

50 g Hütttenkäse

- 1 Essiggurke, fein gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 1/2 TL Senf

½ TL Petersilie, fein geschnitten Einige Tropfen Zitronensaft

Salz und Pfeffer

4 hart gekochte Eier, geschält, halbiert

Alle Zutaten mischen

Je 1 TL Tatar auf den Schnittflächen der Eier verteilen Garnieren mit einem grünen frischen Blatt (Petersilie, Koriander od. anderes) Auf Teller oder Platte anrichten.

Dazu eigenes Brot oder Toast servieren. (Olivenbrot, Vollkornbrot, Roggenbrot etc.)



Schweinsplätzli-Tilsiter-Gratin

Für eine ofenfeste Form von ca. 1 1/2 Litern, gefettet

2 dl Fleischbouillon

1 EL Akazienhonig

in einer Schüssel verrühren

150 g Dörraprikosen, halbiert

beigeben, ca. 30 Minuten einweichen

8 Schweinsplätzli (ca.70 g) z.B. vom Nierstück

1 EL milder Senf

Fleisch dünn damit bestreichen

Oel zum Anbraten

Plätzli beidseitig je ca 3 Min. anbraten Bratfett mit Haushaltpapier auftupfen Dörraprikosen mit der Flüssigkeit in dieselbe

Pfanne geben

Auf die Hälfte einkochen und in die vorbereitete

Form absieben

200 g Rahm-Tilsiter

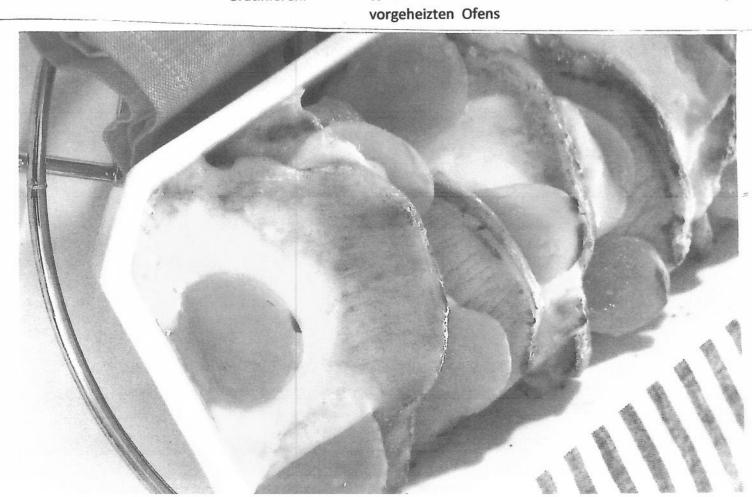
in 8 Scheiben schneiden

Mit den Plätzli und Aprikosen ziegelartig

In die Form schichten

Gratinieren:

ca. 7 Min. in der Mitte des auf 250 Grad



Kartoffel-Flutten

750 g Kartoffeln

im Salzwasser weichkochen

durchs Sieb pressen

1 Tasse heisse Milch

1 EL Mehl

20 g Butter

beifügen und rühren, bis die Masse

formbar ist

Kugeln formen und auf eine erwärmte Platte setzen

Brösmeli nach Belieben

zum Bestreuen

Rosenkohl

1 EL Fett

1 Zwiebel

in der Pfanne erhitzen

fein schneiden

andünsten

300 g Rosenkohl

beigeben

2 dl Gemüsebouillon

ablöschen

Ca. 20 Min. garen

Rüebli

1/2 | Salzwasser

300 g geschnittene Rüebli

erhitzen beigeben

Ca. 20 Min. weichköcheln

Wasser abschütten

1 EL Butter

beigeben, schwenken

Gewürze nach Belieben

Grapefruit-Orangen-Salat

Zutaten:

2 Bio-Orangen

1 Pink Grapefruit

100g geschälte ganze Mandeln

2 EL Zucker

50 g getrocknete Datteln

1 TL Zimt

1 TL Minzenblättchen

½ TL Orangenblütenwasser (od.Rosenwasser) Mascarpone light

1 Vanillestängel



Zubereitung:

Mandeln in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten.

1 ½ EL Zucker mit dem Zimt mischen und über die Mandeln streuen.

Mit einem Holzlöffel ständig wenden, damit der Zucker gleichmässig schmilzt und die Mandeln überzieht.

Auf einem Teller abkühlen lassen.

Datteln quer in dünne Scheiben schneiden.

Orangen und Grapefruit heiss waschen und trocknen; schälen, dass auch die weisse Haut entfernt wird. Zuerst längs halbieren, dann quer in halbe Scheiben schneiden. Saft auffangen.

Früchte auf einem Teller ziegelartig anrichten.

Vom Saft 4 EL mit dem restlichen Zucker und dem Rosenwasser verrühren; über die Früchte geben. Die Datteln darauf verteilen und die Hälfte der Zimtmandeln über den Salat streuen. Den Rest in einem Schälchen dazu servieren.

Vanillestängel auskratzen, mit Mascarpone vermischen.

Ueber den Salat geben - mit Minze dekorieren.

Viel Vergnügen!