

Bruno's

Menu vom 8. März 2017



Käse-Soufflé mit gebackenen Cherrytomaten

Pichelsteiner Eintopf

***Sara's Schoggichüechli
mit mariniertem Orangenkompott***

Käse-Soufflé mit gebackenen Cherrytomaten

Zutaten: 4 Personen

40 g	Butter
40 g	Mehl
4 dl	Milch
220 g	Gruyère AOP gerieben
1 Prise	Muskatnuss gemahlen
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
4	Eier
500 g	Cherrytomaten
6 EL	Olivenöl
2 EL	Balsamicoessig

Zubereitung:

- (1)** Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). 4 Souffléformen von je 4 dl Inhalt grosszügig bebuttern und mit Mehl ausstäuben, überschüssiges Mehl herausklopfen. Die Formen kühl stellen.
- (2)** In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Das Mehl beifügen, alles glatt rühren und 1 Minute dünsten. Dann langsam die Milch dazugiessen, aufkochen und unter ständigem Rühren auf mittlerem Feuer 3-4 Minuten kochen lassen; die Sauce soll leicht eindicken. Am Schluss den Käse untermischen und schmelzen lassen. Die Sauce mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.
- (3)** Die Eier in Eigelbe und Eiweisse trennen. Die Eiweisse mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zuerst die Eigelbe unter die Käsesauce rühren. Dann den Eischnee sorgfältig unterziehen. Die Masse sofort in die vorbereiteten Formen füllen. Mit Küchenpapier den verbliebenen Butter-Mehl-Belag am Innenrand entfernen, dadurch geht das Soufflé schön auf.
- (4)** Die Soufflés sofort in den 220 Grad heissen Ofen auf die unterste Rille geben und etwa 20 Minuten backen.
- (5)** Die Cherrytomaten halbieren und in eine kleine Gratinform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit dem Olivenöl und Balsamicoessig beträuffeln.
- (6)** Die Tomaten nach 5 Minuten zu den Soufflés in den Ofen geben und beides zusammen 15 Minuten fertig backen, bis die Soufflés aufgegangen und golden sind – sie soll innen noch leicht cremig sein. Sofort mit den gebackenen Tomaten servieren, da die Soufflés rasch zusammenfallen.

Pichelsteiner Eintopf

Zutaten:

150 g festkochende Kartoffeln
150 g Rüebli
125 g Sellerie
3 Zwiebeln
100 g Wirz
1 St. Lauch
300 g Rindfleisch (von der Schulter)
250 g Schweinefilet
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Fleischwürze
500 ml Fleischbrühe
½ Brieflein Safran
1 Bund Petersilie

1. Kartoffeln, Rüebli und Sellerie schälen, in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden. Wirz putzen, von Strunk und harten Blattrippen befreien, in Streifen schneiden. Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden. Alles bis auf Zwiebeln mischen.
2. Fleisch säubern in 2 cm grosse Würfel schneiden und würzen (Fleischwürze). Oel in einem Topf erhitzen, Fleisch darin sehr scharf anbraten. Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Hälfte des Topfinhaltes herausnehmen. Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen.
3. Abwechselnd angebratenes Fleisch mit Gemüse in den Topf schichten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischbrühe erhitzen, Safran dazugeben und angiessen. Topf zudecken und Eintopf für 1 Std 10 Min – 1 Std. 30 Min. in den Ofen geben. Dabei nicht umrühren. Petersilie waschen, Blättchen hacken. Eintopf anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

Sara's Schoggichüechli mit mariniertem Orangenkompott

Zutaten für 10 Personen:

Schoggichüechli:

500 g	schwarze Schokolade zB. Crement	schmelzen
125 g	Butter, flüssig	dazugeben und verrühren
5	Eier	
375 g	Zucker	beides mischen, zu Schokolademischung geben und verrühren
185 g	Mehl	unter die Mischung ziehen
10	Lindorkugeln	

Masse in die ausgebutterten und mit Mehl bestäubte Formen halb einfüllen.
Schoggiwürfel oder Lindorkugel hineingeben.
Formen auffüllen.
Im Backofen bei 200 g Umluft ca. 20 Minuten backen.

Orangenkompott:

5 Orangen schälen, halbieren und in Querspalten schneiden.
Auf Teller als Fächer anrichten, mit wenig Zucker bestreuen und mit Cointreau beträuffeln.