

Kochen mit Werner

Mittwoch

6. Februar 2019



Vorspeise: Nüsslisalat mit
Speck, Ei und Crouton

Hauptgang: Gefüllte Pouletbrust
mit Kartoffel- und
Kürbisschnitzen

Dessert: Bacherin Glacé

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Crouton



Zutaten für 4 Personen

160 gr Nüsslisalat
4 Stk Eier gekocht
12 Tranchen Bratspeck
2 Scheiben Toast-Brot weiss
Essig und Oel
Kräutersalz und Pfeffer
Butter zum braten

Zubereitung

Salat waschen und trocknen
Eier 8 min kochen und im kalten Wasser abkühlen
Toastbrot in kleine Würfel (1 cm) schneiden und in der Butter leicht anrösten. In der gleichen Pfanne den Speck bei mittlerer Hitze braten.

Salat auf einen Teller auslegen und mit Oel, Essig, Pfeffer und Kräutersalz würzen, mit den Beilagen noch warm garnieren und sofort servieren.

En Guete

Gefüllte Pouletbrust



Rezept für 4 Personen

4 Pouletbrüstli
12 Tranchen Bratspeck
Salz, Pfeffer oder Poulet
Gewürz

Pouletbrust ca. 4-mal quer in gleichmässigen
Abständen einschneiden, würzen

Füllung mit Spinat

140 gr Blattspinat, gefroren
60 gr Ricotta
Salz, Pfeffer, Paprika
Öl

Spinat in wenig Öl erhitzen bis er aufgetaut ist, mit Salz
und Pfeffer sehr gut würzen, Ricotta dazugeben und
vermischen.

Mit einem Löffel die Schlitze der Pouletbrust füllen.
Jede Pouletbrust mit je drei Tranchen Speck umwickeln
und in eine Gratinform legen.

Bei 200° C für 30 min in den vorgeheizten Backofen
geben.

Kartoffel und Kürbisschnitze als Beilage

800 gr Kartoffeln

800 gr Kürbis

Zum Poulet servieren wir Kartoffel- und Kürbisschnitze, die wir in einer Schüssel, gut
gewürzt, mit etwas Öl vermischt und danach auf einem Backblech mit den Poulet Brüstchen
in den Ofen schieben. Damit alles gleichzeitig gar wird, sollten die Schnitze eher schmal
ausfallen.

En Guete

Vacherin Glacé



Meringue-Masse

3 frische Eiweiss
1 Prise Salz
150 gr Zucker

Vorbereitung:

Kreis von 24 cm auf ein Backpapier zeichnen und nach unten auf ein Backblech legen.

Zusammen in einer Schüssel steif schlagen

Die Hälfte löffelweise begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, Rest nur darunterziehen.

Boden formen

Die halbe Masse ca. 1 cm dick auf die Kreisfläche streichen. Den Rest der Masse in einen Spritzsack geben mit gezackter Tülle. Kleine Rosetten auf den Rand des Bodens spritzen. Zur Verzierung den Rest auf das Papier spritzen.

Backen

ca. 2 Std, in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofen. Türe mit einer Holzkelle leicht offenhalten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Füllung

2 dl Rahm steif
geschlagen
350 gr Erdbeerglace
350 gr Vanilleglace

Meringue-Boden damit bestreichen

Kugeln formen, auf dem Meringuen-boden verteilen, mit Rosetten verzieren.

En Guete