



**Boner**

**Christian**

Föhrenweg

3267 Seedorf

032/393 13 50

**Menu vom: 11.12.96**

**Blätterteig-Rahmschnitten**

**Käsesoufflé mit Roquefort**

**Entenbrüstli**

**Apfel-Sauce**

**Basmati-Reis**

**Schokoladeschalen mit Orangenschaum**

**Frohe Weihnachten und ein gesegnetes 1997 !!!**

## Blätterteig-Rahmschnitten

3	Bund	Schnittlauch	fein schneiden
3-4	dl	Rahm	
		Salz und Pfeffer	alles gut mischen
1	Päckli	Blätterteig	auf ein Blech legen und mit der Rahmmasse bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 15 Minuten backen. Noch heiss in Rhomben schneiden. Warm oder kalt servieren.

## Käsesoufflé mit Roquefort

1		Zwiebel	fein hacken und in
60	Gramm	Butter	ca 5 Minuten dämpfen.
60	Gramm	Mehl	zufügen, mitdämpfen
2.5	dl	Milch	ablöschen und mit
1/2	Teelöffel	Salz	würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen.
4		Eier/Ei	teilen. Das Eigelb unter die Sauce mischen und abkühlen lassen.
100	Gramm	Roquefort	zerdrücken und das Eiweiss zu Schnee schlagen. Beides sorgfältig unter die Masse ziehen und in die eingefettete Souffléform einfüllen. Während 50 Minuten in dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen und sofort servieren.

## Entenbrüstli

- 4 Entenbrüstli (je ca. 120g pro Person) Fettschicht einschneiden, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit der Fettseite nach unten in eine leer erhitzte Bratpfanne (Chromstahl oder Gusseisen) legen, beide Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Mit der Fettschicht nach oben auf die im Ofen vorgewärmte Platte legen. Im Ofen bei 80 ° ca. 45 - 60 Minuten (je nach Grösse der Brüstli) fertig garen.
- 2 Teelöffel Honig Die Fettschicht mit dem Honig bestreichen. Den Ofen auf 250 ° aufheizen. Die Brüstli nochmals in den Ofen stellen, bis der Honig caramelisiert ist.



## Apfel-Sauce

Entenbrüstli auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce darübergeben oder dazu servieren.

2 dl Apfelwein

1 dl Calvados

2-3 Apfel/Äpfel

1/4 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

40 Gramm Butter

Beides zusammen zur Hälfte einkochen.

in Würfeli geschnitten zur Flüssigkeit geben, mit etwas Pfeffer und Salz würzen, zugedeckt ca. 5 Minuten knapp weich garen. Mit der Flüssigkeit pürieren und durch ein Sieb streichen.

portionenweise darunterrühren, nicht mehr kochen.

## Basmati-Reis

15	Gramm	Butter	erhitzen
1		Zwiebel	gehackt, begeben und kurz andämpfen
20	Gramm	Mandeln	geschält, begeben und kurz mitdämpfen
1	Teelöffel	Salz	
1	Teelöffel	Minze	getrocknet oder 1 Teelöffel frische
2		Knoblauchzehe	zerdrückt
1	Päckli	Safran	begeben
250	Gramm	Reis	(Basmati) begeben und mit 2-3 dl Milchwasser ablöschen; ca. 15 Minuten gar kochen.
1/2		Zitrone	Saft auspressen und langsam mit
1	Becher	Joghurt	unter ständigem Rühren unter den Reis mischen

## Schokoladeschalen mit Orangenschaum

2		Orange/Orangen	quer halbieren, Saft auspressen. Jede Orangenhälfte satt mit Klarsichtfolie überziehen, über ein hohes Glas stülpen.
1	Beutel	Kuchenglasur	erwärmen und über die Orangen giessen und sofort kühlstellen. Vorgang wiederholen.
4	Esstöffel	Zucker	über die noch leicht feuchte Schokolade streuen. Schalen im Kühlschrank fest werden lassen, dann vorsichtig von der Folie lösen.
3	dl	Rahm	
2	Esstöffel	Grand Marnier	
1	Esstöffel	Puderzucker	
1/4	Päckli	Vanillezucker	alle Zutaten mischen und steif schlagen.
		Orangensaft	darunterziehen

