

# KULINARISCHE ÜBERRASCHUNG

IM →



15. August 1997

## Menü

\*\*\*

Gefülltes Partybrot

\*\*\*

Marinierte Auberginen  
Kalabresische Peperoni

\*\*\*

Schweinskoteletts Florida

\*\*\*

Aprikosen - Tiramisu  
Zwetschgencreme

# Gefülltes Partybrot

10 - 12 Personen

## Formbrot

500 g Zopf oder Weissmehl  
500 g Ruchmehl  
3 Tl. Salz  
½ Würfel Hefe (ca. 20 g),  
zerbröckelt  
7 - 8 dl Wasser

in einer Schüssel mischen

alles beigegeben, mit der Kelle oder den  
Knethaken des Handrührgerätes mischen.  
zu einem geschmeidigen, feuchten Teig  
kneten. In die vorbereitete Form füllen,  
zugedeckt bei Raumtemperatur ums  
Doppelte aufgehen lassen.

Backen: 10 Min. in der unteren Hälfte des  
auf 230 Grad vorgeheizten Ofens, dann 40 -  
50 Min. bei 180 Grad. 10 Min. vor Ende der  
Backzeit Form entfernen.

Brot, *am Vortag gebacken*  
Butter oder Margarine, *weich*

quer in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden  
die Hälfte der Brotscheiben (ohne Deckel)  
dünn bestreichen

## Fleischkäsefüllung

250 g Fleischkäse, fein gehackt  
1 Tl. Zitronensaft  
1 dl Rahm, Flaumig geschlagen  
2 El. Baumnüsse, fein gehackt

pürieren

beides daruntermischen

## Schinkenfüllung

200 g Schinken fein gehackt  
2 El. Hot Ketchup  
2 El Joghurt nature oder Quark  
¼ rote Peperoni, gewürfelt  
2 El. Kapern  
1 El. Oreganoblättchen, gehackt  
wenig Paprika

alles gut mischen  
würzen

## Selleriefüllung

1 El. Zitronensaft  
2 El. Mayonnaise  
1 El. Meerrettich aus der Tube  
150 g Sellerie  
1 kleiner roter Apfel, entkernt z. B.  
Jonathan  
1 dl Rahm, steif geschlagen

alles mischen

beides an der Bircherraffel dazureiben,  
sofort mischen

**Servieren:** Abwechslungsweise Fleischkäse, Schinken- und Selleriefüllung auf die mit  
Butter oder Margarine bestrichenen Brotscheiben verteilen. Je in 8 Stücke schneiden,  
zusammensetzen. Deckel aufsetzen.

## Marinierte Auberginen

*als Vorspeise für ca. 6 Personen*

3 Auberginen ca. 750 g

ca. 1 ½ El Salz

Oliven- oder anderes Öl, nach Bedarf

1 dl Weißwein- oder Kräuteres sig  
2 Knoblauchzehen, gepreßt

1 kleine Peperoncino, halbiert

Pfeffer aus der Mühle  
1 Lorbeerblatt

Schnittlauch, Basilikum, Oregano

ungeschält in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf einer Platte auslegen darüberstreuen, ca. ½ Stunde stehen lassen, dann die entstandene Flüssigkeit abgießen, Auberginen mit Haushaltspapier trocknen

in der Bratpfanne heiß werden lassen, Auberginen portionenweise beidseitig leicht braten, wieder auf der Platte aus legen

beides aufkochen

entkernen, in Streifen schneiden, begeben

beifügen, aufkochen, heiß über das Gemüse gießen, zugedeckt ca. ½ Tag kühl stellen

fein schneiden, vor dem Servieren darüberstreuen

## Kalabresische Peperoni

4 Peperoni

auf einem Backblech 10 - 15 Minuten in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens leicht bräunen, danach kurz in feuchtes Küchentuch wickeln, Haut abziehen, halbieren, entkernen, auf 4 Teller verteilen

Sauce

4 El. Oliven- oder Sonnenblumenöl

in einer Pfanne warm werden lassen

3 El. Paniermehl

begeben, rösten, Hitze reduzieren

3 El. Kapern

3 - 4 Sardellenfilets, gehackt

1 Bund Petersilie, gehackt

1 Tl Oregano, gehackt

1 Prise Salz

alles begeben, andämpfen vom Feuer nehmen

2 El. Weißweinessig

2 El. Pecorino-Käse gerieben  
oder Parmesan

Pfeffer aus der Mühle

begeben, alles über die Peperoni geben, mindestens ½ Stunde zugedeckt ziehen lassen

# Schweinskoteletts Florida

4 Schweinskoteletts à ca. 150 g  
Würzmix  
Salz und Pfeffer  
4 gleich große Scheiben Schinken  
2 Scheiben Ananas  
4 dünne Scheiben Greyerzer (oder Raclet)  
Käse  
2 Ei Öl  
wenig Paprika

Die dressierten Koteletts eine Stunde in einer Marinade für helles Fleisch marinieren. Mit Würzmix, Salz und Pfeffer würzen. Danach mit Öl bepinseln und einseitig goldbraun grillieren. Die halben Ananasscheiben und die Schinkenscheiben auf die gebratene Seite der Koteletts legen. Mit den Käsescheiben bedecken und die Koteletts fertig grillieren bis der Schinken heiß und der Käse geschmolzen ist. Mit Paprika bestreuen.

*Holzkohlengrill: 10 Minuten*  
*Grillpfanne: 10 - 15 Minuten*  
*Elektrogrill: 12 - 15 Minuten*

# Aprikosen -Tiramisu

6 - 8 Personen

## Aprikosenkompott

1 dl Wasser  
2 El. Zucker  
½ Päckli Vanillezucker  
800 g entsteinte, sehr reife  
Aprikosen, geviertelt

Wasser, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Aprikosen darin zugedeckt bei kleiner Hitze 3 - 5 Min. köcheln. Saft in einen Suppenteller absieben, Kompott und Saft auskühlen, einige Aprikosen für die Garnitur zugedeckt beiseite stellen.

## Mascarpone - Creme

500 g Mascarpone  
4 El Zucker  
½ Päckli Vanillezucker  
2 El. Kompottsft  
1,8 dl Halbrahm

Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Kompottsft zusammen verrühren. Halbrahm steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.

200 g weiche Haselnuß- oder  
Schokoladen- Makronen oder  
Löffelbisqits

Einschichten: Kompottsft evtl. mit dem Aprikosenlikör oder -wasser aromatisieren. Makronen kurz darin wenden, lagenweise mit Mascarpone- Creme und Aprikosen in eine Schüssel schichten. Bis zum Servieren zugedeckt mindestens 2 Std. kühl stellen. Mit Schokoladenpulver bestäuben.

Haltbarkeit: Zugedeckt im Kühlschrank 1-2 Tage.

# Zwetschgencreme

4 Personen

750 g Zwetschgen, frisch oder  
tiefgekühlt  
1 dl Apfelsaft  
1 El. Zitronensaft  
1 Tl. abgeriebene Zitronenschale  
3 Eier  
4 El. Zucker  
1,5 dl Rahm

Die Zwetschgen entsteinen, kurz in Apfelsaft aufkochen und durch ein Passevite treiben oder im Mixer pürieren. Mit Zitronensaft und Zitronenschale mischen. Eier mit Zucker zu einer sämigen Creme schlagen. Das Zwetschgenmus mit der Kochflüssigkeit nochmals aufkochen und sehr heiß unter Rühren zur Eicreme geben. Das Ganze nochmals bis vors Kochen bringen. Die Zwetschgencreme erkalten lassen, nach Belieben mit etwas steifgeschlagenem Rahm Verfeinern und garnieren.