

**CHOCHETE  
VOM  
18. SEPT. 1997**

**MENU**

**GEMUESETERRINE**

**RISOTTO alla „Cipolla“ Gandria**

**FEIGENDESSERT**

# GEMUESE TERRINE

## TERRINE:

3 Päckli	Sulze für 1 Liter
1 Gläschen	Weisswein oder Sherry
200 g ca.	grüne Bohnen
200 g ca.	Rüebli
200 g ca.	Blumenkohl
1 Stk.	Peperoni, rot
2 Stk.	Peperoni, gelb
3 Stk.	Eier

## SAUCE:

200 g	Halbfett-Quark
200 g	Mayonnaise
1 Bund	Schnittlauch
	Aromat
	Salz
	Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Sulze aufkochen, den Weisswein oder Sherry begeben und kühl stellen.

Gemüse in Salzwasser planchieren (3 Min.). Jedes Gemüse separat. Peperoni im Backofen, bei ca. 250° erwärmen, kontrollieren, bis sie geschält werden können. Herausnehmen, in Haushaltfolie legen und mit Zeitungspapier umwickeln. Etwas später schälen.

Nun Gemüse schneiden. Rüebli in Streifen, Blumenkohl in kleine Stücke. Von 1 gelben und der roten Peperoni kleine Würfeli schneiden, die 2. gelbe Peperoni in etwas grössere Stücke. Eier auf Längsseite halbieren, ev. Spitz etwas abschneiden.

### Terrine auffüllen

Zuerst ca. 2 cm Sulze, dann nach und nach das Gemüse schichtweise einlegen. Die Eier in der Mitte. Immer darauf achten, dass die Füllung ganz von Sulze überdeckt ist. Nicht zuviel eifüllen, es muss immer genügend Sulze zum Verbinden da sein. Zuletzt die grösseren Peperonistücke darauf legen.

Terrine in den Kühlschrank stellen.

### Tips

Man kann selbstverständlich, je nach eigenem Geschmack, auch andere Gemüse wählen (z.B. Broccoli, Schwazwurzeln, Tomaten, Oliven etc.) Anstelle von Hühnereier, Wachteleier verwenden.

### SAUCE

Mayonnaise zubereiten. Mit Quark und Schnittlauch vermischen. Mit Aromat, Salz und Pfeffer würzen.

Diese Vorspeise servieren wir mit Maisbrot, Ruchbrot, oder je nach eigenem Geschmack.

# **RISOTTO**

## **alla „Cipolla“ Gandria**

### Zutaten:

- 4 Elf. Olivenöl
- 2 grosse Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 400 g Rundkornreis
- 8 dl Weisswein
- 1 l kräftige Hühnerbrühe
- 1 Elf. Rosmarin
- 1 Elf. Oregano
- 2 Salbeiblatt
- 2 Lorbeerblatt
- 400 g Crevetten, gekocht
- 12 ca. Scampi-Schwänze, gek.
- 50 g Butter

### ZUBREITUNG

Zwiebeln, Rosmarin und Oregano feinschneiden. Knoblauchzehen durchpressen.

Das Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andämpfen. Den Reis beifügen und mitdämpfen, bis er glasig ist.

Mit 4 dl Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Die heisse Bouillon, den restlichen Wein und die Lorbeerblätter beifügen. 20 Minuten köcheln lassen und dabei öfters umrühren.

Nach 15 Minuten Rosmarin, Oregano und Salbeiblätter zufügen.

Kurz vor dem Servieren die Crevetten beimischen. Die Butter darunterziehen und nach Belieben nachwürzen.

Scampi-Schwänze waschen, abtupfen und in heisser Butter ca. 2 Minuten lang wenden. Anschliessend als Garnitur über das Risotto legen.

Mit der Kasserolle servieren, ev. auf Rechaud stellen.

**Buon appetito!**

# **FEIGENDESSERT**

## **Zutaten:**

12 Stk.      *frische Feigen*  
½ l          *Vollrahm*  
3 Elf. ca.    *Puderzucker*  
              *Grand Marnier*

## **ZUBEREITUNG**

*Feigen in Zuckerwasser blanchieren (ca. 2 Min.)*

*Vollrahm steif schlagen und 2 Elf. Puderzucker dazumischen.*

*Blanchierte Feigen halbieren, in Gratinform legen, Schnittfläche nach oben und mit Grand Marnier beträufeln (nicht ersäufen).*

*Schlagrahm über die Feigen streichen und noch etwas Puderzucker darüber streuen.*

*In den, auf ca. 250° erhitzten Ofen schieben und bei Oberhitze (Grill), auf mittlerer Höhe, so lange wärmen, bis der Rahm etwas anbräunt. Achtung! Dieser Backvorgang geht nicht lange, Kontrolle durch Sichtfenster.*

*Dieses Dessert wird in der Gratinform warm serviert.*