

CLUB KOCHENDER MÄNNER

FRUCHT-KÄSE-SPIESSCHEN

**LACHSFORELLEN-FILET AUF
BLÄTTERTEIG**

TRAUBENGRATIN

WILLI BURTSCHER

OKTOBER 2001

Frucht-Käse-Spiesschen

Ergibt 10 Spiesschen

250 g fester Weichkäse, z. B. Camembert
10 möglichst lange Tranchen Rohschinken (ca. 125 g)
½ Cavaillon-Melone
150 g rote und weisse Trauben

Den Käse in 20 längliche Würfel schneiden. Die Rohschinkentranchen der Länge nach halbieren, die Käsestücke darin einwickeln. Die Melone entkernen und in breite Spalten schneiden. Das Fruchtfleisch von der Schale wegschneiden und würfeln.

Trauben, Melonenwürfel und Käse-Schinken-Röllchen abwechslungsweise auf die Spiesse stecken.

Lachsforellen-Filets auf Blätterteig

Für 4 Personen

4 Lachsforellenfilets zu ca. 120 g
Pfeffer
2-3 EL Zitronensaft

Gemüsebett

1-2 Knoblauchzehen
1 mittlere Zwiebel
1 Zucchini
100 g rote Peperoni
1 EL Olivenöl
Pfeffer, Paprika, Salz
1 EL Bratbutter

250 g Blätterteig
150 g Kräuter oder Meerrettich-Frischkäse
(Z. B. Cantadou)
etwas Dill
1 Ei zum Bepinseln

Die Fischfilets auf eine Platte legen, leicht pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten marinieren lassen.

Für das Gemüsebett Knoblauch und Zwiebeln schälen, fein hacken. Zucchini mit dem Sparschäler längs in „Locken“ hobeln, Peperoni in feine Streifen schneiden.

Knoblauch und Zwiebeln im Öl kurz andämpfen, Zucchini und Peperoni begeben, kurz mitdämpfen, würzen, dann etwas abkühlen lassen.

Fischfilets gut abtropfen lassen, in der Bratbutter (auf der Hautseite) 2-3 Minuten anbraten, salzen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Blätterteig auf etwas Mehl zu grossem Rechteck auswallen und dieses in 4 gleich grosse, längliche Rechtecke zerschneiden. Backofen auf 200° C vorheizen.

Nun auf die Rechtecke je 1-2 EL Frischkäse streichen, dabei rundum einen Rand von ca. 1,5 cm frei lassen.

Dann das Gemüse darauf verteilen und die Fischfilets daraufgeben. Teigländer mit Eigelb bepinseln. Blech in die Ofenmitte schieben und ca. 15 Minuten backen.

Fischfilets vor dem Servieren mit etwas gehacktem Dill bestreuen, warm servieren.

Variante: statt frische Fische können auch geräucherte Forellenfilets verwendet werden – diese müssen aber nicht angebraten und nicht gesalzen werden.

Dazu passt ein Rueblisalat.

Traubengratin

Für 4 Personen

350 g blaue Trauben
350 g weisse Trauben
4 EL Grappa oder Marc
200 g Doppelrahm
4 EL Zucker

Den Ofen auf 250° C vorheizen oder den Grill aufs Maximum einschalten.

Die Trauben halbieren und in vier ofenfeste Portionenschälchen oder – förmchen verteilen. Mit 2 EL Grappa oder Marc beträufeln.

Den Doppelrahm mit dem Zucker gut verrühren. Den restlichen Grappa oder Marc unterrühren. Die Creme auf den Trauben verteilen, im Ofen oder unter dem Grill ca. 5 Minuten gratinieren.

Alkoholfreie Variante: Die Trauben mit Honig und Zitronensaft marinieren. Den Grappa in der Creme weglassen.