



**Boner Christian**

Föhrenweg 2

3267 Seedorf

032/393 13 50

**Menu**

**15.01.2003**

**gefüllte Pitta**

**Uccelletti scappati alla ticinese**

**Pommes de terre fribourgeoises**

**Kastaniencreme**

**Pavlova**

# gefüllte Pitta

## Zutaten

1	kleine	Zwiebel	fein hacken
1	kleiner	Lauch	in feine Ringe schneiden
wenig		Butter	
½	Teelöffel	Ingwerpulver	
100	g	Erbsen tiefgekühlt	
½ - 1		Chilischoten	gehackt
¼	Teelöffel	Korianderpulver	
3	mittelgrosse	Kartoffeln	in der Schale gekocht
½	Teelöffel	Currypulver	
1	Esslöffel	Zitronensaft	
		Salz und Pfeffer	aus der Mühle
2-3	Esslöffel	Wasser	
		grüner Salat	auf 4 Teller auslegen und mit etwas Essig und Öl beträufeln
1		Tomate	Zum verzieren

## Vorbereiten

Die Kartoffeln waschen und im Dampfkochtopf weich kochen (ca. 6 Minuten).

## Zubereiten

Zwiebel und Lauch in Butter andämpfen. Ingwer, Erbsli, Chili und Koriander beifügen, 2 Minuten mitdünsten. Mit Wasser ablöschen, zugedeckt 3 Minuten dämpfen.

Kartoffeln schälen, in 1 cm grosse Würfel schneiden. Mit Curry und Zitronensaft zu den Zwiebeln und zum Lauch geben, abschmecken.

Die Pitta-Brötchen befeuchten, in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens ca. 3 Minuten backen, aufschneiden und mit der vorbereiteten Mischung füllen.

Den Ofen auf 200 Grad zurückstellen und die gefüllten Pitta nochmals für ca. 5 Minuten backen.

## Das Finale

Die Pitta-Brötchen aufs Salat-Bett legen, Tomatenschnitze als Farbtupfer dazulegen, sofort servieren.



# Uccelletti scappati alla ticinese

## Zutaten

8		Kalbsplätzchen	sehr dünn geschnitten
4	Tranchen	Schinken	
1	grosse	Zwiebel	
8		Salbeiblätter	
		Streuwürze	
50	g	Butter	
1	dl	Weisswein	
1	dl	Fleischbrühe	
1	Teelöffel	Maizena	
½	dl	Rahm	

## Vorbereiten

Die Kalbsplätzli mit Streuwürze bestreuen und auf dem Tisch ausbreiten.

Je eine halbe Schinkentranche, etwas gehackte Zwiebel und ein Salbeiblatt darauf geben.

Die Schnitzel aufrollen und die Röllchen mit einem Zahnstocher oder etwas Faden fixieren.

## Zubereiten

Diese Uccelletti in der zerlassenen Butter rundherum

Den Wein dazu giessen und etwas einkochen lassen.

Dann nach und nach, die Fleischbrühe begeben und die "Vögelchen" bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten schmoren.

## Das Finale

Rahm und Maizena zusammen verrühren und die Sauce am Schluss binden.





# Pommes de terre fribourgeoises

## Zutaten

600 g	Kartoffeln
2 Teelöffel	Salz
80 g	Butter
2	Eier
2 dl	Kaffeerahm
100 g	Greyerzer gerieben
wenig	Muskat
wenig	Pfeffer

## Vorbereiten

Die gewaschenen Kartoffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit dem Salz vermischt.

## Zubereiten

Diese Kartoffelscheiben lassen wir in der geschmolzenen Butter bei nicht zu starker Hitze langsam braten.

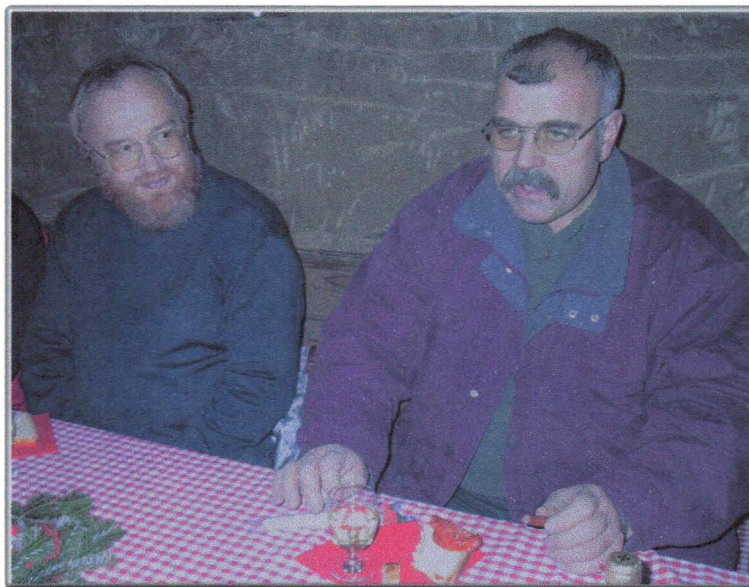
Während der ersten Zeit decken wir sie zu, damit sie schön gar werden, nachher können wir sie abgedeckt gleich einer Röschi braun und knusprig braten.

Nun verrühren wir die Eier, den Rahm und den geriebenen Käse zusammen, würzen mit einer Spur Muskat und Pfeffer und giessen die Masse, sobald die Kartoffeln fast fertig gebraten sind, dazu.

Wir lassen noch etwa 10 Minuten weiterbraten, bis die Eiermasse gestockt ist und sich auf der Unterseite des Gerichtes eine braune Kruste gebildet hat.

## Das Finale

Nun können wir die "Freiburger Kartoffeln" wie eine Röschi auf eine flache Platte stürzen und sofort zu Tisch bringen.



# Kastaniencreme

## Zutaten

5	dl	Milch	
200	g	Kastanienpüree	aufgetaut
1		Vanillestengel	
4		Eigelb	
4	Esslöffel	Zucker	
3	Esslöffel	Cognac	oder Rum
wenig		Doppelrahm	oder sauren Halbrahm für die Verzierung

## Vorbereiten

Die Milch in eine Pfanne geben. Das Püree in Stücke schneiden, begeben.

Den Vanillestengel längs aufschneiden, begeben, alles unter Rühren aufkochen.

## Zubereiten

Die Eigelb und den Zucker rühren, bis die Masse hell ist. 3 Esslöffel Rum oder Cognac beifügen.

Einen Teil der Kastanienmilch unter Rühren mit dem Schwingbesen an die Eimasse giessen, in die Pfanne zurückgeben und unter weiterem Rühren bis vors Kochen bringen.

Pfanne vom Feuer nehmen und 2 Minuteniterrühren, Vanillestengel entfernen, in Coupegläser abfüllen und 2 - 3 Stunden kühl stellen.

## Das Finale

Etwas glatt gerührten Doppelrahm oder sauren Halbrahm auf die Cremeoberfläche geben und mit einem Löffelstiel zu einer Garnitur verziehen.





# Pavlova

## Zutaten

5		Eiweiss
1	Prise	Salz
200	g	Zucker
1	Esslöffel	Grand Marnier
1	Teelöffel	Essig
2	dl	Halbrahm
1	Päckli	Vanillezucker

## Vorbereiten

Eiweiss und Salz zusammen sehr steif schlagen.

Die Hälfte des Zuckers begeben und so lange weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Den Grand Marnier, den Essig und den restlichen Zucker begeben und die Masse so lange weiterschlagen, bis sie feinporig, glänzend und sehr steif ist.

## Formen

Ein grosses Backblech mit Blechreinpapier belegen, den Ring einer Springform von 20 cm Durchmesser auflegen, die Masse satt einfüllen, dann den Rand mit einem Spachtel ringsum vom Formenring lösen, diesen abheben und die Oberfläche der Masse glattstreichen.

## Backen

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, dann die Hitze auf 150 Grad reduzieren und die Torte auf der untersten Rille einschieben. Nach 15 bis 20 Minuten - die Torte muss leicht braun sein - die Hitze auf 120 Grad reduzieren, die Ofentüre mit einem Holzspiesschen leicht offen halten. 1 1/2 bis 1 3/4 Stunden weiterbacken.

Probe: Die Pavlova muss nun aussen knusprig und innen feucht sein. Pavlova herausnehmen, auskühlen lassen, das Blechreinpapier sorgfältig entfernen.

## Garnitur

Den Rahm mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Pavlova damit garnieren. (Je nach Saison mit Früchten garnieren)

## Servieren

Die Pavlova wird nicht in Stücke geschnitten, sondern mit 2 Löffeln in Portionen geschöpft.