



## **MENU VOM 15.12.1994**



***Croütes aux champignons***



***Polpettone "CESARIO"  
Maccheroni al gorgonzola  
Carote alla Corte dell'abete***



***Brönnti Greme mit Nidle***

*Christian Boner*

# CROÛTES AUX CHAMPIGNONS

Zutaten		Zubereitung
400 gr	Champignons Saft von ½ Zitrone	Die Champignons waschen (wenn nötig), in Scheibchen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln
2Stück 1Esstlöffel 1Esstlöffel 2 dl	Schalotten Butter Mehl Weisswein Salz Pfeffer Majoran	Die feingehackten Schalotten in einem Esstlöffel Butter dünsten. Die Champignons dazugeben, mit Mehl bestäuben und kurz anziehen lassen. Mit Wein ablöschen, 10 Min köcheln lassen. Rahm zugeben, würzen und kurz etwas eindicken lassen.
4 Stück 50 gr	Brot Butter	Die Brotscheiben in ca 50 gr Butter beidseitig goldgelb backen
50 gr 1Esstlöffel	geriebener Gruyère feingehackte Petersilie	Die Brotscheiben in eine gebutterte, flache Auflaufform legen, die Sauce mit den Champignons darüber verteilen, mit Käse bestreuen. Mit einigen Butterflocken belegen und im gut vorgeheizten Ofen kurz gratinieren. Mit Petersilie bestreuen und sofort heiss servieren.

# POLPETTONE "CESARIO"

Zutaten		Zubereitung
1/3 Stück	Peperoni grün, rot, gelb	fein hacken, andämpfen, leicht auskühlen lassen
1 Stück	Zwiebel	
1 Stück	Knoblauchzehe	
1/2 Tasse	Milch, warm	einweichen, fein hacken
1 Scheibe	Weissbrot	
600 gr	Rind- und Schweinefleisch gehackt	in eine genügend große Schüssel geben
1 Teelöffel	Salz	würzen
	Streuwürze	
	Pfeffer	
1/2 Teelöffel	Paprika scharf	
1 Bund	Schnittlauch	
1 Teelöffel	Senf	alle Zutaten, inklusive angedämpftes Gemüse und fein gehacktes Brot, zum Fleisch geben, mischen und gut kneten, zu einem Braten formen
1 Stück	Ei	
1 Esslöffel	Weisswein	
2 Stück	Cornichons, gehackt	
	Paniermehl, dunkel	Braten darin wenden
	Astra 10 o. ä.	Bratgeschirr austreichen, Braten in das kalte Geschirr legen Achtung Beilagen
<b>Braten</b>		Ofen auf 220° vorheizen, Braten einschieben
1 dl	Weisswein	mischen, nach 10-15 Min über den Braten giessen
1 Teelöffel	Senf	
2 Stück	Lorbeerblätter	beigeben
1-2 Stück	Zwiebeln halbiert	
2/3 Stück	Peperoni grün, rot, gelb, zerkleinert	
2	Tomaten, halbiert	
1 Zweig	Rosmarin	
3-4 dl	Bouillon	nach und nach dazugeben, bis der Braten nach ca 35-40 Min gar ist

**Tip:** Nach Belieben den Bratensaft mit wenig Maizena, mit Wasser angerührt, binden

# MACCHERONI AL GORGONZOLA

Zutaten		Zubereitung
150 gr	Gorgonzola	Käse von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden
2,5 dl	Rahm	In einem kleinen Topf den Rahm erwärmen und die Gorgonzolawürfeli langsam unter stetem Rühren schmelzen lassen
1 Prise 40 gr	Zucker Parmesan, frisch gerieben	Zucker und Parmesankäse dazurühren
400 gr	Makkaroni	Makkaroni al dente kochen (pro 100 gr Teigwaren ein Liter Wasser) Die Makkaroni abgiessen und gut abtropfen lassen. In einer gut vorgewärmten Schüssel anrichten.
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Die Sauce mit schwarzem Pfeffer und eventuell mit einer Prise Salz abschmecken und über die Makkaroni giessen. Sorgfältig unterheben.
1 Bund	Petersilie	Hacken, über das Gericht verteilen und sofort sehr heiss servieren

# CAROTE ALLA CORTE DELL'ABETE

Zutaten		Zubereitung
300 gr	Rüebli	Die Rüebli waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden
50 gr	Butter	In der schäumenden Butter die Rüebli anziehen lassen, salzen und mit Marsala beträufeln
½ dl	Salz Marsala	Zudecken und bei kleiner Hitze leise kochen bis sie gar sind

# BRÖNNTI GREME MIT NIDLE

Zutaten	Zubereitung
6 Esslöffel 1 dl Zucker Wasser	Zucker und Wasser in Chromstahlpfanne geben und ohne zu rühren zum Kochen bringen. Unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne leicht köcheln lassen bis der Zucker eine hellbraune Farbe annimmt. Die Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen.
5 dl Milch	Die leicht erwärmte Milch in die Pfanne geben, unter ständigem Rühren erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann die Pfanne vom Herd nehmen
2 Esslöffel ½ dl 3 Stück 1 Esslöffel Maizena Milch Eier Zucker	In einer Schüssel Maizena mit der Milch verrühren. Die Eier und den Zucker beifügen und aufschlagen. Die Milch aus der Pfanne in die Schüssel giessen, gut umrühren und wieder in die Pfanne zurückgiessen  Unter stetem Rühren bis zum Siedepunkt bringen. Sofort vom Herd nehmen, kurz weiterrühren. Die Crème durch ein Sieb in eine Schüssel passieren und auskühlen lassen. Um das Entstehen einer Haut zu vermeiden, eine Klarsichtfolie direkt auf die Crème legen.
2 dl Nidle	Kurz vor dem Servieren den Rahm steif schlagen. ¾ davon unter die kalte Crème ziehen. Den Rest als Garnitur verwenden.