

Kochgruppe Scharf

Kochen vom 12.6.2015

Chicoree mit Schinken und Käse überbacken

gefüllte Schweinskoteletten

Nidwaldner Chäsris

Argauer Rüepli

Crepes Grand Marnier

Chicoree mit Schinken und Käse überbacken

4	Chicoree
1	mittelgrosse Zwiebel
1	Esslöffel Butter
200 g	Pelattomaten geschält und fein gehackt
8	Scheiben Schinken
50 g	Gruyere
1 dl	Saucenrahm

Chicoree halbieren.

Den Strunk der Chicoree herausschneiden. In reichlich Salzwasser etwa 12 Minuten vorgaren.

Sorgfältig herausnehmen und auf einem Küchentuch sehr gut trockentupfen.

Während das Gemüse gart, die Zwiebel schälen und fein hacken. In der heissen Butter glasig dünsten.

Die gehackten Pelati beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten leicht einkochen lassen. In eine ausgebutterte Gratinform geben.

Die Chicoreestauden mit je einer Schinkenscheibe unwickeln und auf das Tomatenbeet legen.

Alles mit Gruyere bestreuen und den Saucenrahm dazugeben.

Den Gratin im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten überbacken.

Mit Cherrytomaten und Schnittlauch garnieren.

Gefüllte Schweinskoteletten

4	dicke Koteletten mit eingeschnittener Tasche
300 g	Champignons
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Peterli

Champignons Zwiebeln, Peterli und Knoblauch werden in Butter ca. 15 Minuten weichgedünstet.

**Die Masse kräftig würzen und in die Koteletten verteilen. Mit 2 Zahnstochern verschliessen.
Mit Paprika bestreuen und mit Oel bepinseln. Im Backofen mit Grill 20 bis 30 Minuten braten.**

Nidwaldner Chäsrìs

1 1/2 Tassen

Reis

300 g im Würfel geschnittene Kartoffeln

50 g Gruyere gerieben

1 Zwiebel

Den Reis und die Kartoffeln im Salzwasser 18 bis 20 Minuten kochen lassen.

Das Wasser durch ein Sieb giessen. Den Reis und mit den Kartoffeln lagenweise auf eine vorgewärmte Platte geben und zwische jede Lage Käse streuen.

Eine feingeschnittene, goldbraun gebratene Zwiebel mit 50 g Butter über den Reis verteilen.

Aargauer Rübli mit Speck

75 g	Speckwürfeli
1	Zwiebel gehackt
800 g	Rübli in Scheiben oder feine Stäbchen
1/2 TL	Zucker
2 dl	Gemüsebouillon
1 EL	Mehl
1 EL	Butter
1/2 TL	Essig
	Salz, Pfeffer, Muskat

Speck dünsten

Zwiebel begeben, einige Minuten dünsten

Rübli und Zucker beifügen, mit Bouillon ablöschen und zugedeckt 10-20 Minuten weich kochen

Mehl und Butter zusammen verarbeiten, zu den Rübli geben, rühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Abschmecken und sofort servieren.

Crepes Grand Marnier

	<u>Crepes</u>
2.5 dl	Milch
80 g	Mehl
10 g	Zucker
3	Eier
1 EL	Sonnenblumenöl
1	Orange
20 g	Butter
	Salz

Für die Zubereitung der Crepes reiben Sie zunächst die Schale einer Orange. Geben Sie die Milch und das Mehl in eine Schüssel und vermischen Sie es. Dann folgen die Eier, Zucker, das Sonnenblumenöl, die Orangenschale und eine Prise Salz. Gut verrühren und für eine Stunde in den Kühlschrank. Schmelzen Sie die Butter und erhitzen Sie eine beschichtete Pfanne. Geben Sie etwas Butter in die Pfanne, dann nur so viel Teig, bis eine sehr dünne Crepe entsteht.

Zubereitung:

100 g	Butter
130 g	Puderzucker
0.4 dl	Orangensaft
1 dl	Grand Marnier

Für Crepe al Grand Marnier montieren Sie 100 g Butter (Zimmertemperatur) mit Hilfe eines Mixers bis sie schaumig wird. Fügen Sie 100 g Puderzucker hinzu sowie den Orangensaft und Grand Marnier - immer noch mixen, bis ein homogener Schaum entsteht. Die Masse auf die Crepes verteilen. Zu Dreiecken legen und in eine gebutterte Auflaufform geben. Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen bei 150 ° circa 5-6 Minuten erwärmen.

Vor dem Servieren die Crepes in 0.6 dl erwärmten Grand Marnier legen und flambieren.

Mit Erdbeeren und Schlagrahm garnieren.

En Guäta

Chefkoch Sepp Boxler