

Kochgruppe Scharf

Menu vom 1.3.13

CHICOREE MIT DATTELN & ZIEGENKÄSE

FRÜHLINGSSALAT

ERBSLI – SCHINKEN TÄSCHLI

**SCHWEINSKOTELETT „DON HENRY“
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI
WEISSCHABIS „MÄRCHLER ART“**

APFELMUS MIT RAHMGLACE

EN GUETÄ

HARRY

Chicoree mit Datteln & Ziegenkäse

Zutaten:

Apéro oder kleine Mahlzeit für 4 Personen

100 g Datteln ohne Stein

50 g Baumnusskerne

2 Ziegen - Formaggini, ca. 200 g

2-4 Chicoréezapfen, gerüstet, in Schiffchen zerteilt

Rosa Pfeffer, grob zerstoßen, zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Datteln, Nüsse und Formaggini zerkleinern und in die Chicoréeschiffchen füllen
2. mit Rosa Pfeffer bestreuen
3. auf Tellern oder Platte anrichten

Statt rosa Pfeffer, Zitronenpfeffer oder wenig schwarzen Pfeffer verwenden.

Frühlingssalat



Erbsli – Schinken Täschli

Zutaten:
(für 20 STK)

Backpapier für s Blech

2 rechteckige ausgewallte Butter Blätterteige, ca. 550 g

Füllung:

150g tiefgekühlte Erbsli, extrafein

100g Schinken, klein gewürfelt

125g Kräuterfrischkäse, z.b. Gala

1 Eiweiss

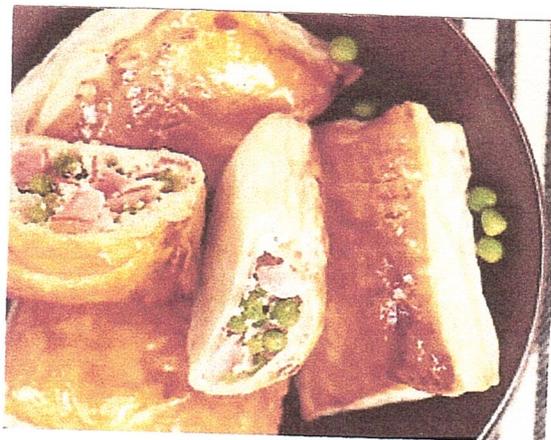
Salz

Pfeffer

1 Eigelb, zerquirt, zum bestreichen

Zubereitung:

1. Teig auslegen, längs halbieren
2. Für die Füllung alle Zutaten mischen, würzen
3. die Teigländer mit Eigelb bestreichen. Auf der unteren Teighälfte je 5 Häufchen Füllung verteilen. Obere Teighälften darüber legen. Gut zusammendrücken. Zwischen den Teigtäschli durchschneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen.
4. in der Mitte des auf 200 grad vorgeheizten Ofens 15-20 min. backen



Schweinskotelett „Don Henry“

Zutaten:

4 Koteletts vom Schweizer Schwein
1 Bund Rosmarin
2 EL milder Senf & Cayennepfeffer
1 Zitrone
2 EL Bratbutter
(Meersalzflocken „Fleur de Sel“)

Zubereitung:

1. Den Rosmarin von den Stielen zupfen und mit dem Senf und dem Cayennepfeffer verrühren. Etwas Saft der Zitrone zugeben und die Schweinskoteletts mit der Marinade bestreichen. Ca. 2 Stunden abgedeckt kühl stellen.
2. Die Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin beidseitig je ca. 4-5 min. bei milder Hitze braten.
3. mit Meersalzflocken bestreut auf Tellern anrichten. Rest der Zitrone in Scheiben dazu servieren.

Hausgemachte Spätzli

Weisskabis „Märchler Art“

Zutaten:
(für 4 Personen)

1 grosse Zwiebel gehackt
100g Bratspeck
2 Knoblauchzehen, gepresst
800g Weisskabis, fein geschnitten
1/2 EL Tomatenpüree
1dl Weisswein
1.5dl Fleischbouillon

Zubereitung:

Ol im Brattopf heiss werden lassen, Zwiebel und Speck kurz andämpfen. Hitze reduzieren, Knoblauch begeben. Kabis andämpfen, Tomatenpüree daruntermischen ca. 3 min. mitdämpfen.
Wein und Bouillon dazugiessen, würzen.
50 min köcheln. Gelegentlich umrühren.



Apfelmus mit Rahmglace

Zutaten:

Für 2 Personen

Apfelmus

0.5 -1dl Wasser

400g Apfel, z.b. Boskoop oder Cox Orange, gerüstet, geschält, in kleine Stücke geschnitten

1 EL Zucker

wenig Zitronensaft, nach Belieben

2 Kugeln Rahmglace, z.b. Kokos, Zimt oder Vanille

Einige Apfelschnitze zum garnieren

Zubereitung:

1. Apfelmus: alle Zutaten in eine Pfanne geben. Zugedeckt bei grosser Hitze erwärmen, bis es zischt. Hitze reduzieren und 10 -15 min. bei kleiner Hitze dämpfen. Pürieren oder zerstoßen und leicht auskühlen lassen.
2. Mus noch warm in Dessertgläser oder – schälchen verteilen. Glace darauf anrichten. Mit Apfelschnitzen garnieren.

