

Freitag, 17. März 2023

## Unser Rezept

**Schinken Gipfeli mit Salat**

α

**Gratinierte Pouletbrüstchen mit Salbei und Knoblauch**

α

**Feigen – Joghurt Becher**

Die Rezepte sind für 4 Personen

En Guete

*Sumi*

## Schinken Gipfeli mit Salat

<b>Salat</b> Gemischter Salat	Als Beilage zu den Gipfeli
<b>Sauce</b>	Milde Sauce machen nach Belieben
<b>Schinken Gipfeli</b>  1 Blätterteig rund 1 grössere Zwiebel 1 Bund Peterli 200g Schinken relativ fein geschnitten 1 Ei	<p>Teig während den Vorbereitungen noch in der Kühle lassen. Dann in 8 Dreiecke schneiden</p> <p>Zwiebel relativ fein schneiden. Peterli rüsten und auch relativ fein hacken. Schinken rechteckig, kleine schneiden. Alles zusammen in einer Bratpfanne anziehen. Auf Teller verteilen und kurz in den Kühler stellen-</p> <p>Füllung nun auf den Dreiecken gleichmässig verteilen. Einen Rand von 1.5cm freilassen. Teigstücke nun locker von der Breitseite her zur Spitze einrollen. Die Spitze mit wenig Wasser einstreichen. Die Gipfeli ev. leicht krümmen. Ev. mit dem Eigelb bestreichen.</p> <p>Backen auf Backpapier: 35 Min. bei 180 Grad.</p> <p>Herausnehmen und mit dem Salat anrichten.</p>

## Gratinierte Pouletbrüstchen mit Salbei und Knoblauch

### Zutaten

4 Pouletbrüstchen  
Salz, schwarzer Pfeffer aus  
der Mühle  
Etwas edelsüßer Paprika  
Bratbutter  
100ml Weisswein  
30g Butter  
1 gehäufter EL Mehl  
300ml Hühnerbouillon  
100ml Rahm  
75g geriebener Gruyère  
1 Prise Muskatnuss  
4 Knoblauchzehen  
4 Zweige Salbei  
Bratbutter

Die Pouletbrüstchen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Bratbutter erhitzen. Die Pouletbrüstchen darin auf beiden Seiten je nach Dicke insgesamt 2 1/2 – 3 min. anbraten.

Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen. Ev absieben und beiseitestellen.

In kleiner Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren kurz andünsten. Bouillon und Bratenjus beifügen und aufkochen. Den Rahm dazugießen und die Sauce unter gelegentlichem Rühren 4 – 5 Min. kochen lassen. Vom Gruyère 2/3 in die Sauce rühren, den restlichen Käse beiseitestellen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine Gratinform gut buttern. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Pouletbrüstchen schräg in Scheiben aufschneiden, dann wieder zusammengesetzt, jedoch leicht gefächert in die vorbereitete Form legen. Die Käsesauce darüber verteilen. Mit dem restlichen beiseitegestellten Käse bestreuen.

Die Pouletbrüstchen im Backofen auf der zweituntersten Rille etwa 12 – 15 Min. überbacken.

Inzwischen den Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Die Salbeiblätter von den Zweigen zupfen und grosse Blätter in Streifen schneiden. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und Knoblauch sowie Salbei darin knusprig braten. Vor dem Servieren über den Pouletgratin streuen.

### Tagliatelle

500g Tagliatelle  
Salz  
Butter

Tagliatelle in Salzwasser kochen und in Butter vor dem Service kurz schwenken

### Broccoli

In Röschen rüsten und in Bouillon ca. 5-8 Min. kochen.

## Feigen – Joghurt Becher

<b>Zutaten</b> 6 Feigen 400g griechisches Joghurt (Süss) 200g saurer Halbrahm 1 dl Ahornsirup  100g gebrannte Mandeln	 4 Feigen in ca. 4mm dicke Scheiben schneiden. Innenseite der Gläser, Schale, Dessertschale etc. mit den Feigen auslegen.  Restliche Feigen in Würfeli schneiden. Joghurt, sauren Halbrahm und Ahornsirup verrühren.  Feigenwürfeli daruntermischen. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.  Creme in Gläser, Schale etc. füllen-  Mandeln grob hacken und vor dem Servieren darüberstreuen.
---	---