

\*\*\*\*\*

## Emmentaler Käse-Jalousien

\*\*\*\*\*

## Lammgulasch deluxe Knoblauch-Griess-Gnocchi

\*\*\*\*\*

## Karamellisierter Spargel mit Erdbeeren und Vanilleeis

Än Guote wünscht

dä Kudi

\*\*\*\*\*

### Emmentaler Käse-Jalousien für 8 Stück

#### Zutaten:

- 8 Schweizer Emmentaler Schmelzkäse-Scheiben
- 4 kleine oder 2 mittlere Tomaten
- 1 Bund Petersilie
- 2 Blatt ausgewallter Blätterteig, viereckig, 640 g
- Salz, Pfeffer
- 1 Ei
- Kümmel



#### Zubereitung:

1. Tomaten in Scheiben schneiden, grössere Scheiben halbieren. Petersilie hacken.
2. Beide Teigblätter in 8 Rechtecke schneiden. Schmelzkäse-Scheiben halbieren, 8 Hälften auf die Teigstücke legen und mit den Tomaten bedecken.
1. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie bestreuen und mit den restlichen Käsehälften bedecken.
2. Die übrigen 8 Teigrechtecke lamellenartig einschneiden, so dass ein Rand von ca. 1cm stehen bleibt.
4. Das Ei trennen. Die Teigränder der belegten Teigvierecke mit Eiweiss bepinseln, die eingeschnittenen Deckel daraufkleben und sehr gut andrücken. Mit Eigelb bepinseln und mit Kümmel bestreuen, dann 15 Minuten kühlstellen.
5. Jalousien auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in der unteren Hälfte in den
6. 200°C heissen Ofen schieben und 20 - 25 Minuten backen.
7. Mit Salat servieren.

#### Tip

Schmelzkäse-Scheiben eignen sich nur zum Backen, wenn sie bedeckt sind, sonst trocknen sie aus. Wenn Sie Lebensmittel mit Schmelzkäse überschmelzen möchten, können Sie das in einer bedeckten Pfanne auf sehr niedriger Hitze. Schmelzkäse-Scheiben schmelzen sehr schnell. Schmelzkäse-Scheiben sind lange haltbar und darum ideal für den Vorrat. Sie eignen sich für die kalte und warme Küche, und sind besonders bei Kindern beliebt. Jede Scheibe ist einzeln verpackt und daher praktisch zum Mitnehmen.

## Lammgulasch deluxe

### FLEISCH:

- 600 g Lammfilets
- Öl oder Bratbutter zum Braten
- 1 TL Paprika
- 1 TL Salz

### SAUCE:

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Dose Artischockenböden, abgetropft (ca. 200 g), geviertelt
- 1 rote Peperoni, in Streifen
- 2 dl Rotwein
- 2 dl Fleischbouillon
- 1 Becher Saucenrahm (180 g)
- wenig Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten



### Vorbereiten:

Fleisch 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, in 2 cm grosse Würfel schneiden. Backofen und Fleischplatte auf 60 Grad vorheizen.

Fleisch anbraten: Öl oder Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen, portionenweise rundum max. 1 Minute anbraten.

Herausnehmen, würzen, im Backofen warm stellen.

### Sauce:

Hitze reduzieren. Butter in der Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln andämpfen, Artischocken und Peperoni begeben, mitdämpfen. Rotwein hinzufügen, zur Hälfte einkochen.

Bouillon und Saucenrahm begeben, ca. 5 Minuten köcheln, würzen.

Das Fleisch und die entstandene Flüssigkeit begeben, nur noch heiss werden lassen.

Mit Schnittlauch bestreuen, sofort servieren.

### Tips

- Statt Lamm Rindsfiletspitze oder gut gelagerte Rindshuft verwenden.

- Statt Artischockenböden 200 g Champignons verwenden.

Lässt sich vorbereiten: 1 Stunde im Voraus Fleisch anbraten und Sauce separat zubereiten, beides kühl stellen. Sauce aufkochen, Hitze reduzieren, Fleisch begeben und während 10-15 Minuten in der Sauce warm werden lassen (nicht mehr kochen!).

Dazu passen: Saisongemüse und Knoblauch-Griess-Gnocchi.

## Knoblauch-Griess-Gnocchi

### Griesbrei:

- 1¼ Liter Milchwasser,
- 250 g Weizengriess,
- 2 TL Salz
- 2-3 gepresste Knoblauchzehen
- Butter

Flüssigkeit und Salz aufkochen. Weizengriess unter ständigem Rühren begeben und unter Rühren zu einem dicken Brei kochen. 2-3 gepresste Knoblauchzehen darunter rühren. Masse 1 cm dick rechteckig auf ein kalt abgspültes Brett oder Backblech streichen.

Griesmasse in Rhomben schneiden und in Butter braun braten

## **Karamellierter Spargel mit Erdbeeren und Vanilleeis**

**Rezept für 4 Personen**

- 200g weißer Spargel
- 20g Butter
- 2 EL Zucker
- 2 EL Orangensaft
- 150g Erdbeeren
- 4 Kugeln Vanilleeis
- Salz



1. Den Spargel schälen und in schräge, 1cm dicke Scheibchen schneiden.
2. Die Erdbeeren waschen, abzupfen, vierteln oder achteln.
3. Spargel in wenig Wasser mit Zucker und Salz kurz bissfest kochen.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen und leicht reduzieren.
5. Spargel zugeben und leicht karamellisieren lassen.
6. Erdbeeren, Vanilleeis und Spargel auf einem Teller anrichten. Garnieren kann man das Ganze noch mit ein wenig Minze oder Melisse