

## Karamelisierter Chicoree mit Rohschinken

\*\*\*\*\*

## Hackbraten an Rotweinsauce mit Gemüse Pommes duchesse

\*\*\*\*\*

## Melonen-Mascarpone-Trifle

Än Guote wünscht

dä Kudi

\*\*\*\*\*

## Karamelisierter Chicoree mit Rohschinken

### Zutaten:

- 2 EL Zucker
- 1 EL Butter
- 4 Chicoree
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 2 EL Paniermehl
- 2 EL geriebener Parmesan
- 2 TL Thymianblättchen
- 100 g Rohschinken in Tranchen
- wenig Thymian

### Zubereitung:

Zucker in einer Chromstahlpfanne karamellisieren. Butter darunterühren, Chicoree längs halbieren, begeben, im Karamell wenden, sofort auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Zitronensaft darüberträufeln, würzen, Paniermehl, Parmesan und Thymian mischen, über den Chicoree streuen. Schinken grob zerzupfen, darauf verteilen.

**Gratinieren:** 15-20 Min. im oberen Drittel des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Vor dem Servieren mit frischem Thymian garnieren.

## Hackbraten an Rotweinsauce mit Gemüse

- 1 altbackenes Weggli oder Brot, ca. 60 g, klein geschnitten
  - 0,5 dl Milch
  - 500 g Rindshackfleisch
  - 1 Markbein
  - 1 rohe Schweinsbratwurst (nicht erweilt)
  - 1 Ei
  - 1 Frühlingszwiebel, fein gehackt
  - 1 Bund Peterli, gehackt
  - 1 Knoblauchzehe, gepresst
  - Kümmel
  - 1-2 TL Salz
  - Pfeffer, Paprika
- 
- 3 EL Paniermehl
  - Eingesottene Butter
  - 1 Fl Rotwein
  - 1 EL Fleischbouillon
  - Bratensauce
- 
- 250 g Rübli
  - 250 g Lauch
  - 250 g Selerie

Weggli mit der Milch beträufeln, quellen lassen, klein zerkneten.

Alle Zutaten bis und mit Gewürzen mischen, von Hand kneten, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Zu einem Braten formen und im Paniermehl wenden.

Hackbraten und Markbein im Bräter rundum gut anbraten. Herausnehmen

Nun das gerüstete Gemüse im Bräter anziehen.

Mit Rotwein ablöschen, Fleischbouillon und Hackbraten dazugeben

Das Ganze zugedeckt in Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 50 Minuten garen.

Nach der Hälfte der Zeit Hackbraten wenden.

Sauce in eine Pfanne geben und den Hackbraten 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

In dieser Zeit die Sauce abschmecken.

In Tranchen schneiden, mit Sauce und Gemüse servieren.

## Pommes duchesse

- Spritzsack mit gezackter Tülle
  - Backpapier für das Blech
- 
- 700 g Kartoffeln, z.B. Bintje, geschält, in Stücke geschnitten
  - 2 Eigelb
  - 15 g Butter
  - Salz
  - Muskatnuss

Kartoffeln im Dampf oder siedendem Salzwasser weich garen, abtropfen lassen. Durchs Passe-vite treiben. Eigelb und Butter darunterrühren, abschmecken.

Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Rosetten auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen.

Pommes duchesse in den auf 200 °C Umluft/Heissluft vorgeheizten Ofen schieben; 10-15 Minuten backen.

## Melonen-Mascarpone-Trifle

### Zutaten für 6 Personen:

- 1 ½ kg Wassermelone
- 2 Pack Vanillesaucenpulver
- 250 g Mascarpone
- 150 g Vollmilchjoghurt
- 50 g Puderzucker
- 1 Orange abgeriebene Schale
- 1 ½ dl Orangensaft
- 2 EL Orangenlikör oder Zitronensaft
- 200 g Löffelbiskuits
- 1 EL Pistazien gehackt



### Zubereitung:

Die Melone in Spalten teilen und schälen. 500 g Fruchtfleisch abwiegen, würfeln, pürieren und durch ein Sieb streichen. Gut mit dem Saucenpulver verrühren.

Mascarpone, Joghurt, Puderzucker und Orangenaroma mit einem Schneebesen glatt rühren. Dann das Melonenpüree dazugeben.

Das restliche Melonenfleisch in schmale Stücke schneiden und die Kerne raussuchen.

1/4 der Creme in eine Schale geben und mit einem Viertel der Melonenstücke belegen. Orangensaft mit dem Likör mischen, 1/3 der Löffelbiskuits darin wenden und auf den Melonen verteilen. Die übrige Creme, die restlichen Melonenstücke und Biskuits auf dieselbe Weise einschichten, mit einer Schicht Melonenstücke enden.

Sofort im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen. Dann mit Pistazien bestreuen und sofort servieren.