

\*\*\*\*\*

**St.Galler Käseklösse mit Salat**

\*\*\*\*\*

**Cottage-Pie**

\*\*\*\*\*

**Gefrorenes Himbeer-Mousse mit Mandelsauce**

\*\*\*\*\*

**En Guete wünscht üch dä  
Kudi**

## **St.Galler Käseklösse**

### **Zutaten für 6 Personen**

50 ml	Milch
50 ml	Wasser
100 g	Butter
10 g	Salz
250 g	Mehl
6 Stk.	Eier
100 g	Schinken, in kleine Würfel geschnitten
½ Bund	Peterli gehackt
200 g	Tilsiter, gerieben
	Pfeffer aus der Mühle weiß
	Muskat
	Öl

### **Zubereitung**

1. Milch und Wasser mit Salz aufkochen. Butter darin zergehen lassen, alles Mehl dazugeben und gut rühren, die Masse sollte sich von Kochtopfrand und Boden lösen. Etwas abkühlen lassen.
2. Nach und nach die Eier einzeln darunterrühren, Käse, Peterli und Schinken untermischen
3. Mit 2 Esslöffeln eiförmige Klösse formen und bei 190 Grad goldgelb und knusprig fritieren.

Dazu servieren wir einen grünen Salat

## Cottage-Pie

### Zutaten für 4 Personen:

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Öl
500 g	Hackfleisch
25 g	Mehl
3 dl	Bouillon
	Salz, Pfeffer
2 TL	Senf
2	Frühlingszwiebeln
1 kg	Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Büchse	grüne Bohnen
6 EL	Milch
4 EL	Butter
4 EL	Reibkäse

### Zubereitung

1. Zwiebel schälen und klein schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin braten, bis sie goldbraun sind.
2. Nun das Hackfleisch hineinrühren und anbräunen. Das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze einige Minuten köcheln lassen. Die Brühe dazugießen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Senf nach Belieben würzen und einige Minuten weiterköcheln lassen.
3. Knoblauch schälen, Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser 20 bis 25 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abgießen und mit der Milch und der Hälfte der Butter zu einem Brei stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, und den geriebenen Käse unterheben.
4. Den Backofen auf 190°C. vorheizen.
5. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Ringe schneiden.
6. Die Fleischmischung in eine Auflaufform geben, grüne Bohnen darüber verteilen, mit den Frühlingszwiebeln bestreuen und das Kartoffelpüree darauf verteilen. Gleichmäßig verstreichen und mit einer Gabel schachbrettmusterartig verzieren. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und auf das Püree streichen.
7. Den Pie etwa 20 Minuten im Backofen auf der mittleren Einschubleiste backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist.

## Gefrorenes Himbeer-Mousse mit Mandelsauce

### Zutaten

Für 2 Tassen von 1,5 dl Inhalt

#### Mousse:

100 g Himbeeren, püriert  
40 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 dl Vollrahm, steif geschlagen

#### Sauce:

1 dl Milch  
1 Eigelb  
1 EL Zucker  
wenig Bittermandelaroma  
4 EL Mandelblättchen  
einige Himbeeren



### Zubereitung

1. Für die Mousse Himbeeren, Zucker und Vanillezucker mischen. Rahm darunterziehen. In die Tassen füllen und ca. 2 Stunden tiefkühlen.
2. Für die Sauce Milch aufkochen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Milch dazugiessen, in die Pfanne zurückgeben und bei kleiner Hitze zu einer dicklichen Konsistenz rühren. Bittermandelaroma beifügen.
3. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Davon 2 EL hacken und zur Sauce mischen.
4. Tassen kurz in heisses Wasser tauchen. Mousse mit einem Messer vom Rand lösen und auf Teller stürzen. Lauwarme Sauce dazugiessen. Mit Himbeeren garnieren und mit restlichen Mandelblättchen bestreuen.