

Marinierte Pilze mit Mozzarella und Estragon, dazu Salat

Zutaten für 4 Personen

150 kleine Champignons
1 EL Zitronensaft
100g Steinpilze
100g Eierschwämmli
3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
½ TL Estragon
Salz, Pfeffer
100g geräucherter getrockneter
Mozzarella (Scamorza affumicata) oder
geräucherte getrocknete Mozzarelline



Zubereitung Pilze

1. Champignons halbieren oder vierteln. Mit Zitronensaft beträufeln. Steinpilze und Eierschwämmli in Stücke schneiden. Öl in einer Bratpfanne erwärmen. Pilze zugeben und dünsten. Knoblauch dazupressen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Estragon begeben und unter Rühren kurz mitdünsten.
2. Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden. Unter die Pilze mischen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und sofort auf gerösteter Baguette servieren. (Vorsicht, wenn der Mozzarella zulange in der Pfanne ist, schmilzt er)

Zubereitung Salat

Salat mit italienischem Dressing zubereiten

Fleischvögel klassisch mit Kartoffelstock

Zutaten für 4 Personen

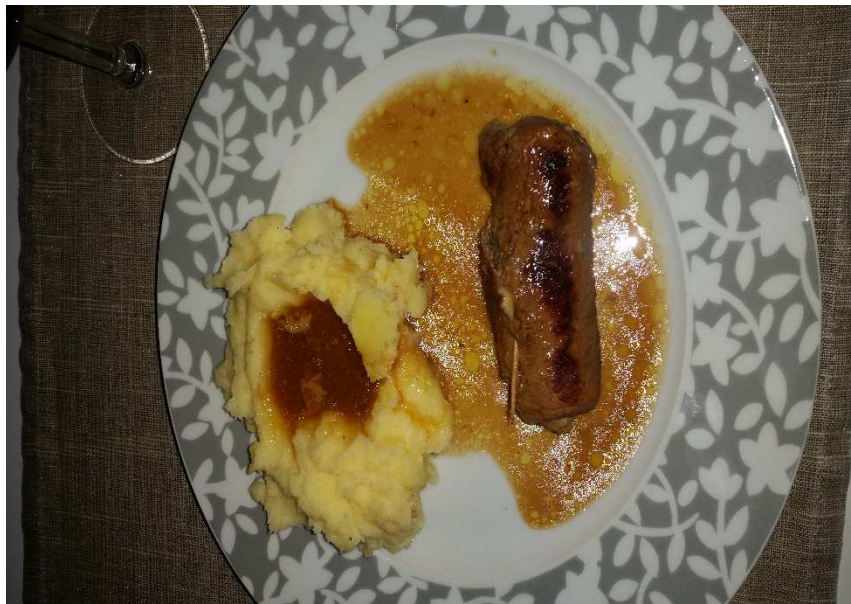
8 dünne Rindsplätzli, je ca. 80 g
Senf, Salz, Pfeffer
Zahnstocher

Füllung:

8 Tranchen Speck
1 Zwiebel, fein gehackt
Petersilie, fein gehackt
1 Cornichon, fein geschnitten
1 Rüebli, fein geschnitten/geraffelt
1 Brotscheibe, fein geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème
1 Zwiebel
2 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 EL Mehl
3-4 dl Bouillon
Salz, Pfeffer

Beilage

1kg Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)
2-3 dl Milch
100 g Butter
Salz, Muskatnuss



Zubereitung Medaillons

1. Füllung: Zwiebel, Petersilie, Cornichon, Rüebli und Brot fein hacken/raffeln und zusammen mischen
2. Plätzli von Hand breit drücken mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Je 1-2 Tranchen Speck darauflegen. Füllung darauf verteilen und verstreichen. (Zwiebel, Petersilie, Cornichon, Rüebli und Brot)
4. Fleisch mit der Füllung satt aufrollen dazu seitwärts einklappen und mit Zahnstochern fixieren.
5. Fleischvögel in der heissen Bratbutter rundum kräftig anbraten. Besteckte Zwiebel (2x ½ Zwiebel mit je 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke besteckt) kurz mitbraten. Fleischvögel und besteckte Zwiebel herausnehmen.
6. Mehl in derselben Pfanne hellbraun rösten. Mit Bouillon ablöschen.
7. Fleisch und besteckte Zwiebel dazugeben. Zugedeckt, bei kleiner Hitze 45-50 Minuten schmoren. Besteckte Zwiebel entfernen und Sauce abschmecken.

Zubereitung Kartoffelstock

1. Gerüstete Kartoffeln im Salzwasser kochen
2. Das Wasser abgiessen und die noch warmen Kartoffeln durchs Passe-Vite treiben oder mit dem Kartoffel-Stampfer ganz fein zerdrücken. Die Butter in Flocken zu den pürierten Kartoffeln geben und unter rühren
3. Ungefähr 2.5 dl Milch leicht erwärmen und zu den pürierten Kartoffeln geben. Vorsichtig und nach für nach dazugiessen, damit der Stock nicht zu flüssig wird. Dann alles gut mischen, mit etwas Muskat und Salz abschmecken. Den Kartoffelstock dann nochmals ganz kräftig rühren, damit er schön luftig wird.

Zubereitung

Marroni-Muffins



Nährwert pro Stück:

175 kcal
F 10 g
Kh 19 g
E 2 g

ca. 30Min
4 Personen

Teig

125 g	Butter
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
<hr/>	
2	Eier
110 g	tiefgekühltes Marronipüree , aufgetaut, in Stücken
<hr/>	
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
<hr/>	
1 dl	Apfelsaft zum Tränken

Und so wirds gemacht:

1. Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunter rühren.
2. Ein Ei nach dem andern darunter rühren, ca. 5 Min. weiter rühren, bis die Masse heller ist. Marroni-Püree begeben, kurz weiter rühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen, Teig in die Förmchen verteilen.

Form:

Für 12 Muffins-Förmli «one way» (siehe Tipp) oder ein Muffinsblech, gefettet

Backen:

ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Muffins aus den Förmchen nehmen und auf eine Tortenplatte stellen.

Tränken:

Apfelsaft auf ca. die Hälfte einköcheln. Muffins damit beträufeln.

Haltbarkeit:

Die Muffins schmecken frisch am besten.

Tipp:

Mit dem Glace-Portionierer lässt sich der Teig ganz leicht und in der passenden Menge in die Förmchen füllen.

Glasierte Pfirsichhälften mit Mascarponecreme

Zutaten für 4 Personen

- 4EL Quittengelee
 - 4 Pfirsiche
 - 120g Mascarpone
 - 1 TL Apfelessig mit Honig,
z. B. Aceto di mele
 - 1 TL Sonnenblumenöl
 - 2 Cantucci
 - ½ TL Blumenpfeffer
- Minze zum dekorieren



Zubereitung:

1. Knapp die Hälfte des Quittengelees mit Mascarpone und Essig zu einer Creme mischen. Kühl stellen, so bekommt die Creme eine festere Konsistenz.
2. Ofen auf 180 °C vorheizen mit Grillstufe oben.
3. Pfirsiche halbieren und entsteinen. Schnittflächen mit Öl bepinseln. Pfirsiche mit restlichem Quittengelee einstreichen.
4. Zuerst im Ofen 2–3 Minuten grillieren.
5. Creme darauf verteilen. Cantucci drüberbröckeln.
6. Mit Blumenpfeffer servieren.