

Parmesanwaffeln

Zutaten für 7 Portionen

100 g Butter, weiche oder Margarine
4 Eigelb
200 g Mehl
1TL Backpulver
250 ml Milch
1 Prise Salz
4 Eiweiss
8 EL Parmesan
Oregano



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

1. Butter oder Margarine schaumig rühren, Eigelbe und Salz dazugeben.
2. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und gut mischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren. Anschließend den Parmesan und den Oregano unter den Teig ziehen.
3. Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.
4. Das Waffeleisen aufheizen, eventuell einfetten und goldgelbe Waffeln backen.

Nüsslissalat mit Tomaten provençale

Zutaten für 4 Personen

12 getrocknete Tomaten in Öl
2 EL Paniermehl
1 EL glattblättrige Petersilie
1 EL Öl der getrockneten Tomaten
Pfeffer
12 Chicoréeblätter
100 g Nüsslissalat

1 Baguette

Sauce

4 EL Aceto balsamico
1 EL Aceto balsamico Creme
4 EL Olivenöl
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt



Zubereitung

1. Petersilie fein hacken
2. getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, gut trockengetupft auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
3. Paniermehl, gehackter Petersilie, wenig Pfeffer und Öl der getrockneten Tomaten in einer kleinen Schüssel mischen, bis die Masse krümelig ist, auf den Tomaten verteilen
4. Backen: ca. 7 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. (Vorsicht nicht anbrennen)
5. Chicoréeblätter lauwarm abwaschen
6. Chicoréeblätter und Nüsslissalat auf Teller verteilen

Schweinsfiletmedaillons mit Schinken und Kräutern dazu Rüeblì und Nudeln

Zutaten für 4 Personen

100g Schinken dünn geschnitten
80g Greyerzer
0.5 Bund Basilikum
0.5 Bund Petersilie
8 Stück Schweinsfiletmedaillons je ca. 2 cm
Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle
Paprika edelsüss
1 Esslöffel Bratbutter
2 dl Madeira
1 dl Rahm
20 g Kräuterbutter weich
1 TL Mehl

Beilage

1/2 Zwiebel
400g Rüeblì
1 EL Bouillon



Zubereitung Medaillons

1. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form ausbuttern.
2. Den Schinken in dünne, nicht zu lange Streifen schneiden. Basilikum und Petersilie fein hacken.
3. Die Schweinsfiletmedaillons mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Fleischstücke auf jeder Seite nur gerade 1 Minute anbraten. Herausnehmen und in die vorbereitete Form setzen.
4. Den Bratensatz mit dem Madeira ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm beifügen und aufkochen. Die Kräuterbutter und das Mehl mit einer Gabel verkneten und flockenweise in die leicht kochende Sauce geben. Basilikum und Petersilie beifügen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Sofort über die Schweinsfiletmedaillons verteilen. Alles mit Schinken und Käse bestreuen.
5. Die Schweinsfiletmedaillons im 220 Grad heißen Ofen 12–15 Minuten überbacken.

Welches Fleisch eignet sich auch? Pouletbrüstchen, die man waagrecht halbiert, sodass man je 2 Schnitzel erhält; Kalbs- oder Schweinssteaks, Kaninchenfilets.

Rezeptnachweis: <https://www.wildeisen.ch/rezepte/schweinsfiletmedaillons-mit-schinken-und-kraeutern>

Zubereitung Rüeblli / Nudeln

1. Zwiebel fein hacken und Rüeblli rüsten und in Stückchen schneiden.
2. Zwiebeln in Butter andünsten und Rüeblli dazugeben und ca. 1/2 Min. mit dünsten, danach mit mittelstarker Bouillon ablöschen und ca. 10 – 15 Min. köcheln lassen.
3. Nudeln nach Packungsangaben kochen

Schokolade-Muffin

Zutaten für ca. 10 Stück

150g	Zartbitterschokolade
120g	Butter
2	Eier
60g	Zucker
120g	Mehl
1 TL	Backpulver
10	Schokoladenkugeln
1 EL	Kakaopulver



Zubereitung

1. Schokolade und Butter über einem heissen Wasserbad schmelzen und danach etwas abkühlen lassen.
2. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen
3. Backofen auf 180 C vorheizen
4. Eier und Zucker mit Mixer mixen bis sich das Volumen ca. verdoppelt hat
5. Schokoladenbutter unterrühren, Mehl und Backpulver dazumischen
6. Die Hälfte des Teigs in die Förmchen geben, je 1 Schokoladenkugel drauflegen und mit restlichem Teig bedecken
7. Muffins in der Ofenmitte ca. 15 -20 Min. backen
8. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen (evtl. mit etwas Kakaopulver bestäuben)

Thurgauer Süssmost-Creme

Zutaten für 4 Personen

- 5 dl Apfelsaft
- 1 unbehandelte Zitrone, wenig abgeriebene Schale,
1/2 Saft
- 1 EL Maizena
- 4 frische Eier
- 70 g Zucker
- 1 dl Rahm, steif geschlagen
- 1 Apfel zur Deko



Zubereitung

1. Apfelsaft mit allen Zutaten bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme (durch ein Sieb) in eine Schüssel giessen, auskühlen (siehe «Gewusst wie»), zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Schlagrahm unter die Creme ziehen.
3. Mit Apfelschnitz verzieren

«Gewusst wie» Damit beim Auskühlen der Creme keine Haut auf der Oberfläche entsteht, eine Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen.