

Ungarische Pogácsa
Apérospiesse
Fisch-Pie
Saisonsalat
Lammkotelettes
Knoblauchbutter
Couscous mit Gemüse
Kürbis gebraten
Quittentarte mit Vanillesauce

Ungarische Pogácsa

20g Hefe

in einer Schüssel mit wenig Milch auflösen.

300g Mehl

125g Käse gerieben

z.B. Gruyère/Emmentaler

1 1/4 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

1Eigelb

zur Hefemilch geben

150g Kochbutter oder Margarine

½ dl Milch

1 dl Sauerrahm

schmelzen, nicht zu heiss werden lassen. begeben und mit den restlichen Zutaten kneten. Die Masse im Kühlschrank über Nacht, aber mindestens 4-5 Stunden ruhen lassen. Fünfliber dicke Rollen formen, 1cm-Stücke abschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, sie gehen noch auf, Abstand halten! Zimmertemperatur annehmen lassen.

Eiweiss

Sesam oder ger. Käse

Rondellen bestreichen, aufstreuen.

Backofen auf 180° Umluft vorheizen und die Rondellen ca. 15 Min. backen. Schmecken nach mehreren Tagen besser, in einer Büchse aufbewahren.



Apérospiesse

Ergibt ca 10 Spiesse

1 Bund Radieschen (5-6 Stück)

Salz

100g Bündner oder Luzerner

Rahmkäse

70g Bündnerfleisch, evtl. Tranchen
halbieren

rüsten, vierteln,
Radieschen damit bestreuen

würfeln, mit Pfeffer bestreuen.

je zweimal falten, abwechslungsweise mit den
Käsewürfeln und den Radieschen auf Spiesse
stecken.

Tipp: gut verpackt sind die Spiesse einige Stunden im Kühlschrank haltbar.



Fisch-Pie

Backofen auf 180° -200° Unter- und Oberhitze vorheizen.

150g Lachsfilet 150g Eglifilet oder Seehecht	} in cm-grosse Würfel schneiden
Salz, Pfeffer, Zitronensaft	Fischwürfel marinieren.
100g Gemüse-Julienne von Karotten, Lauch und Sellerie	herstellen.
2 Schalotten oder 1 Zwiebel Olivenöl	fein hacken, erhitzen, Schalotten und Gemüse-Julienne darin knackig dämpfen, auskühlen.
Kochbutter	Gratinform oder Portionenförmli einfetten, Fisch und Gemüse einfüllen.
2 Esslöffel Weisswein	darüber geben.
1 Eigelb	Formrand bestreichen, Rest für Blätterteig.
1 ausgewallter Blätterteig (320g)	Formgrösse plus 2-3 cm zuschneiden oder Rondellen ausstechen, über die Form legen und andrücken, mit restlichem Eigelb bestreichen, evtl. mit übrigem Teig die Oberfläche verzieren. In der Mitte des Backofen 15-18 Min. backen, heiss servieren.



Lammkotelettes

2 Lammracks
Salz, Pfeffer
Erdnussöl

zwischen den Knochen durchschneiden.
Koteletts beidseitig würzen.
in grosser Brat- oder Grillpfanne die
Koteletts beidseitig braten, pro Seite ca. 2 Min.
darf innen noch rosa sein.

Knoblauchbutter

30g Tafelbutter
4-6 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

in der Küche weich werden lassen.
dazu pressen,
würzen, gut mischen, abschmecken und zum
Fleisch servieren.

Gemüse Couscous

1 Zwiebel
1 Karotte
1 kleiner Lauch
1 Stück Sellerie
4-6 Esslöffel Olivenöl

alles rüsten und klein schneiden

Salz, Pfeffer, wenig Curry

in hoher Bratpfanne oder Kasserolle erhitzen,
Gemüse gut dämpfen bis es knackig ist.
würzen.

1-2 Paket Couscous

nach Anleitung (d.h. Salzwasser aufkochen,
Couscouspaket 2 Min. darin ziehen lassen,
mit Gabel hochhalten, gut abtropfen lassen.)
zubereiten, mit Schere aufschneiden und zum
gedämpften Gemüse geben.

evtl. 1 Stück Butter oder noch
etwas Olivenöl

zugeben, mischen und servieren.

Kürbis gebraten

1 Stück Kürbis (roter Knirps)
Erdnussöl oder Bratbutter

schälen und in 1 cm Würfel schneiden.
in Bratpfanne erhitzen, Kürbis hineingeben
und rundum anbraten. Hitze reduzieren und
auf kleinem Feuer weich braten -> wie Bratkar-
toffeln.
vor dem Servieren darüber streuen.

Salz
Peterli



Quittentarte

2-3 Quitten

50g Kochbutter weich

150g Zucker

1 runder, ausgewallter Blätterteig

mit einem trockenen Tuch abreiben und waschen. Früchte vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

in einem runden Kuchenblech von 28 cm Durchmesser am Boden dick ausstreichen. in einer Bratpfanne hellbraun karamellisieren und sofort auf dem Butter verteilen. Quittenscheiben ziegelartig darauf verteilen.

darauflegen, übriger Rand nach innen stecken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und vor dem Backen im Kühlschrank aufbewahren. Backofen auf 200° Ober -und Unterhitze vorheizen und die Tarte 20-25 Min darin backen. Kurz auskühlen lassen, stürzen und lauwarm oder kalt servieren.

**Vanillecrème**

2,5 dl Rahm

1 Teelöffel Vanillepaste

30g Zucker

Zesten einer halben, unbehandelten Zitrone

2 Eigelb von Freilandeiern

alle Zutaten in einer Pfanne unter Rühren sorgfältig vors Kochen bringen. Zugedeckt auskühlen lassen und zur Quittentarte servieren.

