

**Flammkueche
Feigenterrine
Kartoffelschaumsuppe mit Trüffel
Poulet mit Wirsing/Wirz im Blätterteig
Marronimousse
Bereschlorziflade**

Flammkueche

Backofen auf 250° vorheizen.

1 Paket Flammkuchenteig
(Migros)

2-3 Zwiebeln

ca. 60g Speckwürfeli oder
Speckstreifen

ca. 1,5 dl Crème Fraîche

wenig Salz, Pfeffer
wenig Muskat



einen Flammkuchenteig (enthält 2 Stück)
auspacken, in 4-6 Stücke teilen und mit einem
Baktrennpapier auf einem Blech auslegen.
schälen, in Streifen schneiden und evtl. kurz in
Olivenöl dämpfen.

evtl. mit dämpfen, etwas abkühlen und beides
auf der Crème Fraîche regelmässig verteilen.

auf dem Teig ausstreichen, bis 1 cm an den
Rand.

darüber streuen und im heissen Ofen 6-7 Min.
knusprig backen.



Feigenterrine

Terrineform von ca. 5 dl mit einer Klarsichtfolie auslegen.

¼ dl Wasser

80g getrocknete Feigen

in eine kleine Pfanne giessen,
klein schneiden, mit dem Wasser ca. 10 Min.
kochen, pürieren (Cutter), beiseite stellen.

160g Ziegenfrischkäse frisch

½ Esslöffel Olivenöl

½ Teelöffel Thymianblättchen

Salz, Pfeffer

zusammen verrühren.

¼ dl Wasser

½ Paket Sulzpulver

zusammen aufkochen, leicht abkühlen und
zur Käsemasse rühren, auskühlen.

0,5 dl Rahm

steif schlagen.

2 frische Feigen

in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden und den
Terrineboden damit auslegen. ½ Käsemasse
aufstreichen, Feigenpüree darüber verteilen,
restliche Käsemasse darüber geben, glatt-
streichen, Klarsichtfolie darüber schlagen und
im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest
werden lassen.

Baguette

toasten und dazu servieren.

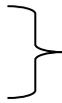
Tipp: anstatt Ziegenfrischkäse St.Môret oder Philadelphia verwenden.



Kartoffelschaumsuppe

1 kleiner Zweig Salbei

600g mehligke Kartoffeln

5 dl Wasser
Kalbsfondpulver50g Butter
1 ¼ dl Rahm
½ dl SherryMuskatnuss
Pfeffer, SalzTrüffel schwarz
(aus der Regio -> Oberwil/Ettingen)

einige kleine Blättchen für die Dekoration beiseitstellen.

schälen, in Stücke schneiden, in Salzwasser mit den restlichen Salbeiblättchen gar kochen. Abgießen, Salbei entfernen und durch das Passe-vite in die Pfanne treiben.

zugeben, aufkochen.

ebenfalls zugeben, Suppe erhitzen.

würzen, abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen, in heiße Teller verteilen und Trüffel mit dem Trüffelhobel direkt auf die Suppe hobeln und mit Salbeiblättchen garnieren.



Poulet mit Wirsing/Wirz im Blätterteig

Backofen auf 180° vorheizen.

1 Bio-Zitrone

1 Esslöffel Schale in einen Suppenteller reiben,
1 Esslöffel Saft dazu geben.

3 cm Ingwer

1 cm davon dazu reiben, Rest in feine Streifen
schneiden und beiseite stellen.

2 Knoblauchzehen

dazu pressen.

Salz, Pfeffer

zugeben,

2 grosse Pouletbrüstchen

längs halbieren und 10 Min. marinieren.

Bratbutter

erhitzen und die Ingwerstreifen golden braten,
heraus nehmen und beiseite stellen.Von den Pouletbrüstchen die Marinade abstreifen
und in derselben Pfanne kurz anbraten, beiseite
stellen.

1 grosser Wirsing/Wirz

4 Blätter vorsichtig abtrennen, Rispe heraus-
schneiden und einige Minuten in Salzwasser
blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken,
Blätter herausheben und mit Haushaltspapier
trocknen.

1 Blätterteig ausgewallt

ausrollen und in 4 Stücke teilen. Pouletstücke
mit den Wirsingblätter satt einrollen, auf den
Blätterteig legen und diesen überschlagen oder
ebenfalls einrollen, auf Backtrennpapier legen.
Blätterteig bestreichen und in der unteren
Ofenhälfte 30-35 Min. bei 180° Unter- und
Oberhitze backen.

evtl. 1 Ei/Eigelb

Restlichen Wirsing in 1cm Streifen schneiden
und in etwas Butter oder Olivenöl dämpfen, mit
wenig Wasser ablöschen und weich kochen.

Olivenöl/Kochbutter

Salz, Pfeffer, wenig Curry, }
Bouillon

würzen.

180 g Saucenhalbrahm

beigeben und nochmals abschmecken.

Gedämpfter Wirz auf Teller anrichten und die
Päckli darauf legen. Die gebratenen Ingwer-
streifen darüber streuen und servieren.

Marronimousse

6 Personen.

2 Eiweiss

zu Schnee schlagen,

1 ½ dl Schlagrahm

steif schlagen,

2 Eigelb

2 Esslöffel Zucker

rühren bis die Masse schaumig und zitronengelb wird.

200g Marronipüree

2-3 Esslöffel Zwetschgenwasser

zusammen verrühren, alle Massen sorgfältig miteinander vermischen, in kleine Schalen oder in eine Schüssel abfüllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.

evtl. Marronglacé oder mit Früchten garnieren.

Tipp: Restliches Mousse tiefkühlen und später als Parfait servieren.



Bereschlorziflade (Spezialität aus der Ostschweiz)

Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.

200g Weichspeckbirnen
(im Reformhaus erhältlich) }
75 g getrocknete, entsteinte Pflaumen } etwas kleinschneiden.

50g Baumnüsse gehackt }
25g Sultaninen }
50g Zucker }
3,5 dl Wasser } Dörrfrüchte, Nüsse und Sultaninen ca. 30 Min.
kochen, etwas abkühlen und mit dem Stab-
mixer fein pürieren.

1 ½ Esslöffel Birnbrotgewürz }
½ Teelöffel Zimt } Masse abschmecken.
2 Esslöffel Obstbrand, z.B. Williams }

250 g Mehl }
125g Butter }
2 Prisen Salz }
wenig Essig }
ca. ½ dl Wasser } einen geriebenen Teig herstellen oder einen
Kuchenteig kaufen und ein Blech von 28-30 cm
damit auslegen. Boden mit einer Gabel dicht
einstechen. Überstehenden Teig einschlagen.
Birnenfüllung darauf ausstreichen.

2 dl Rahm }
3 Eier }
½ Teelöffel Kardamom }
2 Esslöffel Zucker } verquirlen und darüber giessen. Fladen in
der Ofenmitte ca. 40 Min. backen.
Lauwarm oder kalt servieren.

