



Freitag 19. Oktober 2012

Küchenchef Beat Kummer

Apéro-Pflaumen und –Aprikosen

Camembert-Spinat-Strudelchen

Appenzeller Fleischvögel mit Ofentomaten

Safran-Polenta

Lemon-Curd-Creme mit Himbeeren

Weisswein: Vully

Rotwein: Rocca Rubia

EN GUETE



Apéro-Pflaumen und –Aprikosen für 4 Pers

Zubereitung ca. 20 Min / Backen ca. 20 Min

6 Dörripflaumen

6 gedörrte Aprikosen (auch mit frischen Früchten möglich)

12 Mozzarelline, abgetropft

12 Tranchen Frühstückspeck

Zahnstocher

Aprikosen und Pflaumen auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 backen. Oder Aprikosen und Pflaumen in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. braten. Mit Zahnstocher warm servieren.

Camembert-Spinat-Strudelchen für 4 Pers

24 Stück / Zubereitung ca. 45 Min

Füllung:

400 gr feiner Spinat

Butter zum Dämpfen

2 rote Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt oder gepresst

125g nicht zu reifer Camembert suisse, gewürfelt

40g Sbrinz, gerieben

1 TL Koreandersamen, zerstoßen, oder wenig Muskatnuss

Salz

Pfeffer aus der Mühle

120g ausgewallter Strudelteig (4 Teigblätter)

50g Butter, flüssig



Füllung; Spinat portionenweise mit Butter in einer grossen Pfanne andämpfen, bis er leicht zusammengefallen ist, herausnehmen, abtropfen lassen, ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch in Butter 5-10 Minuten bei kleiner Hitze dämpfen, zum Spinat geben, auskühlen lassen. Käse darunter mischen, würzen.

Strudelchen; Je 2 Teigblätter aufeinanderlegen in 12 Recktecke schneide. Beide Teiglagen mit Butter bepinseln. Füllung bis auf einen ca. 2 cm breiten Rand darauf verteilen. Breitseiten einschlagen, aufrollen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Butter bepinseln
In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen

Appenzeller Fleischvögel mit Ofentomaten & Polenta für 4 Pers

Zubereitung ca. 45 Min / Schmoren ca. 30 Min

Spiesschen oder Küchenschnur

4 Rindsschnitzel, ca. 400g, z.B. vom Bäggli, vom Metzger

flach geklopft

wenig Salz, Pfeffer

8 Tranchen Mostbröckli

Schnitzel beidseits salzen und pfeffern.

Je mit 2 Tranchen

Mostbröckli belegen



Füllung;

1 Zwiebel , fein gehackt
Butter zum Dämpfen
10g getrocknete Steinpilze, in kaltem Wasser eingeweicht,
gut ausgedrückt, in kleine Stücke geschnitten
ca. 150g Kalbsbrät
50g Appenzeller AOC, gerieben
1/3 TL Salz
Pfeffer



Bratbutter oder Bratcrème
3 dl Boullion
1 Lorbeerblatt
2 Nelken

1dl Saucenhalbrahm
½ bis 1 TL Oreganoblättchen fein gehackt
Saucenrahm beifügen, kurz aufkochen, Sauce 5-10 Min. zur gewünschten Konsistenz einkochen. Oregano dazugeben

Ofentomaten;
2 EL Butter, weich
4 EL Paniermehl
4 EL Appenzeller AOC, gerieben
1 TL Oregano, fein gehackt
Salz
Pfeffer
4 Tomaten, oberer Drittel abgeschnitten

Safran-Polenta für 4 Pers



1,2 l Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
1TL Fleischbouillonpaste
300 g grober Maisgriess (Bramata)
2 Briefchen Safranpulver
75 g Sbrinz, gerieben , Salz

Lemon-Curd-Creme mit Himbeeren für 4 Pers

Vor- und Zubereitung 30 Min / Kühl stellen mind. 30 Min
4 Zweiglein Zitronenmelisse
250 g Mascarpone
4 EL Lemon Curd
4 EL Limoncello (od. Zitronensirup)
3 EL Puderzucker
2 dl Halbrahm
1 Zitrone
150 Himbeeren
4 EL Puderzucker
Zitronenmelisse zum Verzieren



*Zwiebel in der Butter andämpfen
Pilze beifügen, kurz mitdämpfen, leicht
auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten
verrühren, würzen. Auf die Schnitzel verteilen,
glatt streichen, aufrollen. Fleischvögel mit Spiesschen
fixieren oder mit Küchenschnur binden.*

*Fleischvögel in der heissen Bratbutter rundum
anbraten, mit Bouillon ablöschen. Lorbeerblatt und
Nelken dazugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze
20 – 30 Min. schmoren.*

*Fleischvögel aus der Sauce heben, warm stellen.
Sauce absieben, zurück in die Pfanne geben.*

*Butter, Paniermehl, Käse, Oregano, Salz und Pfeffer
mischen, auf die geschnittenen Tomaten verteilen.
Tomaten auf das mit Backpapier belegte Blech legen,
ebenso die Oberteile. In der Mitte des auf 220°C
vorgeheizten Ofens 10-15 Min. backen,
Oberteile aufsetzen*

*Für die Polenta Milchwasser und Bouillon
aufkochen. Maisgriess unter ständigem Rühren
einrieseln lassen. Safran beifügen. Griess unter
häufigem Rühren bei kleiner Hitze 30-40 Min.
köcheln. Sbrinz darunter mischen, abschmecken.*

*Melisse in Streifen schneiden. Mascarpone
mit Lemon Curd, Limoncello, Puderzucker und Melisse
verrühren. Rahm flaumig schlagen und sorgfältig unter
die Creme ziehen*

*Zitronensaft auspressen mit 2/3 der Himbeeren und
dem Puderzucker in ein hohes Gefäss geben, fein
pürieren. Pürierte Himbeeren durch ein Sieb streichen.
Lemon-Curd-Creme zusammen mit Himbeersauce
In Gläsern anrichten, mit restlichen Himbeeren und
Melisse verzieren.*