

Menue

Käseküchlein

Sprinzterriner mit Früchten und Blattsalat

Poulet-Roulade mit Pflaumen

Quark-Dessert

Weisswein: Chasselas 2017

Rotwein: Pinot noir 2016

Beide Weine von Fredy Marolf, Erlach

Käseküchlein

Kuchenteig
200 g Käse
Paprika, Muskatnuss
3 dl Milch
2 Eier
1 kl- Zwiebel
2 Knoblauchzehen

Zwiebel und Knoblauch fein hacken
Den geriebenen Käse mit allen Zutaten
gut vermischen und gleichmässig in die
mit Teig ausgelegten Förmchen verteilen
Im auf 220 °C vorgeheizten Ofen goldgelb backen

Sprinzterriner

250 g QuimiQ
1 dl Rahm
0,5 dl Crème fraiche
150 g Sprinz
1 Tl Schnittlauch u. Peterlig
Salz, Pfeffer
Zitronenpfeffer
Kräutermischung getrocknet
(Pro Montagna Linie)
Saisonsalat und -früchte
Küchenkräuter

QuimiQ mit dem Schwingbesen klumpenfrei aufschlagen.
Rahm schaumig schlagen, mit der Crème fraiche mischen und
beides sorgfältig unter den QuimiQ ziehen. Den geriebenen
Sprinz zugeben und mit den Kräutern und Gewürzen ab-
schmecken.
Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Terrinen-
form einfüllen und glattstreichen. Mit Klarsichtfolie
zudecken und über Nacht im Kühlschrank fest werden
lassen.
Zum servieren, die Terrine in Tranchen schneiden.

Salatdressing

3 El Olivenöl
3 El Aceto balsamico oder
Himbeerbalsamico
1 Tl Senf
½ Tl Knoblauchpaste
Küchenkräuter nach Belieben
Salz u. Pfeffer

Poulet-Roulade

4 Trockenpflaumen
8 Speckstreifen
4 dünne Pouletschnitzel
Salz, Pfeffer
200 ml Weisswein
300 ml Gemüsebrühe
1 Bund Schnittlauch
150 g Crème fraiche
3-4 El heller Saucenbinder
Eine Prise Muskatnussbinder

Pflaumen mit je einer Tranche Speck umwickeln
Schnitzel flach klopfen, salzen und pfeffern
Mit je einer Speckpflaume belegen und zu Rouladen
aufrollen. Jede Roulade mit einer Specktranche
umwickeln. Rouladen im Oel rundherum braun
anbraten und mit Wein ablöschen. Etwas einkochen
lassen, mit Brühe auffüllen und bei mittlerer Hitze
40-50 min. schmoren. Rouladen herausnehmen und
warm stellen. Sauce mit Crème fraiche versetzen, auf-
kochen, Saucenbinder zugeben, mit Salz, Pfeffer und
Muskat abschmecken. Schnittlauch unterrühren und
mit der Roulade servieren.

Dazu wird Reis serviert
Zubereitung siehe Verpackung

Quark-Dessert

500 g Quark
2 Pck. Vanillezucker
1 El Zucker
2 El Milch
125 g Rahm
150 g Cantuccini
400 g Apfelkompott
1 Apfel

Quark, Vanillezucker, Zucker und Milch cremig rühren.
Rahm nicht ganz steif schlagen und unter die Quark-
masse ziehen.
Cantuccini grob zerbröseln
Quarkmasse, zerbröselte Cantuccini und Apfelkompott
abwechselnd in Gläser füllen und mit Apfelschnitzen
garnieren.

Zu guter Letzt wie immer Kaffee mit Seitenwagen und als Beilage selbst gebackene
Brownies.

Der KüSche wünscht Gutes Gelingen
Und rächt e Guete !