

Menu

Apéro

Schinken-/Käsegipfeli

Saisonsalat

Rindshohrücken an

Kartoffelgratin und gebackene Tomaten

Dessert

Caramelmousse mit Krokant

Kaffee avec

Wein rot: Chianti Classico Riserva DOCG (Tenuta Poggio Mandorli) / 2016

Wein weiss: Epesses (Diabley) / 2020

Zutaten für 8 Stück:

Schinkengipfeli



1Stk. rund ausgewallter
Blätterteig (ca. 32 cm Ø)
100g Rahmquark
80g Schinken, fein gehackt
½ Knoblauchzehe,
gepresst
½ Bund Petersilie fein
gehackt
1 Eiweiss und Eigelb
Salz
Pfeffer

Zubereitung Schinkengipfeli

1. Rahmquark, Schinken, gepresster Knoblauch, gehackte Petersilie in einer Schüssel gut mischen
2. Mit Salz und Pfeffer würzen
3. Teigrondele in 8 «Kuchenstücke» schneiden.
4. Füllung auf die Stücke verteilen, Ränder mit Eiweiss bestreichen, zur Spitze hin aufrollen, Enden einlegen, gut zusammendrücken.
5. Gipfeli auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen.
6. Im Backofen ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Käsegipfeli

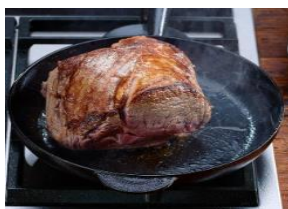


1Stk. rund ausgewallter
Blätterteig (ca. 32 cm Ø)
120g Gruyère/Vacherin
Friburgeois gerieben
1 Ei
1 EL Schnittlauch, fein
geschnitten
½ Knoblauchzehe,
gepresst
1 EL Rahm
1 Eiweiss und Eigelb
Pfeffer, Paprika

1. Käse, Ei, Schnittlauch, gepresster Knoblauch und Rahm in einer Schüssel gut mischen
2. Mit Pfeffer und Paprika würzen
3. Teigrondele in 8 «Kuchenstücke» schneiden.
4. Füllung auf die Stücke verteilen, Ränder mit Eiweiss bestreichen, zur Spitze hin aufrollen, Enden einlegen, gut zusammendrücken.
5. Gipfeli auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen.
6. Im Backofen ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen

Zutaten für 4 Personen:

Rindshohrücken



800g Rindshohrücken
5 Zweige Thymian
Etwas Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung Rindshohrücken

1. Hohrücken würzen, bei mittlerer Hitze im heissen Öl ringsum ca. 5 Min. gut anbraten.
2. Würzen, Thymianzweige und Butter auf Fleisch und im vorgeheizten Backofen mit 160°C garen lassen.
3. Fleisch bei Kerntemp. von 52°C aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie abdecken und ruhen lassen bis Kerntemp. von 56°C erreicht ist.
4. Fleisch aufschneiden und servieren.

Kartoffelgratin

Zubereitung Kartoffelgratin



800 g mehlig kochende
Kartoffeln
100 g Gruyère
Guss
3 dl Halbrahm
150 ml Milch
1 Knoblauchzehe, gepresst
Muskat
Salz, weisser Pfeffer
Je 1 Zweig Majoran und
Thymian

1. Die Kartoffeln schälen und in zirka 3 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden.
2. Milch und Rahm mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch, Majoran und Thymian einmal aufkochen, die Kartoffelscheiben dazu geben und fast fertig kochen.
3. Die Kartoffelscheiben in der Auflaufform platzieren
4. Die Milch-Rahm-Mischung heiss über die Kartoffelscheiben giessen.
5. Käse darüber gleichmässig verteilen und bei Heissluft 180 °C für 15 Minuten im Ofen garen.

Gebackene Tomaten



2 grosse reife Tomaten
2 EL geriebener Parmesan
1 Knoblauchzehe gepresst
2 EL Olivenoel
1 TL Salz
1 TL ital. Kräuter

Zubereitung gebackene Tomaten

1. Tomaten waschen und halbieren. Mit aufgeschnittener Seite nach oben in ofenfeste Form geben.
2. Knoblauch, Olivenoel, Salz und Kräuter vermischen. Schüssel vermischen und auf Tomaten verteilen.
3. Parmesan über Tomaten streuen.
4. Im vorgeheizten Ofen mit 160°C während ca. 45 Min. überbacken

Rotweinsauce

2 dl kräftiger Rotwein
2 Zweiglein Rosmarin
3 TL Zucker
½ EL Maizena angerührt in
1 dl Fleischbouillon
Salz, Pfeffer

Zubereitung Caramelmousse mit Krokant

Zutaten für 6 Personen: Caramelmousse



1/2 Vanilleschoten
5 dl Milch
75 g Zucker (1)
1 Esslöffel Butter
4 Blätter Gelatine
2 Eier
1 Eigelb
30 g Zucker (2)
1 Päckchen Bourbon-
Vanillezucker
2 1/2 dl Rahm
Krokant
50 g Zucker
50 g Mandelstifte

1. Die Vanilleschote längst aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen in eine kleine Pfanne geben. Die Milch beifügen und alles aufkochen.
2. Die erste Portion Zucker (1) langsam zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen. Vom Feuer nehmen und die Butter unterrühren.
3. Die noch warme Vanillemilch dazugiessen und alles auf mittlerem Feuer kochen lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.
4. Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen.
5. In einer Schüssel die Eier, das Eigelb, die zweite Portion Zucker (2) und den Vanillezucker gut verrühren, aber nicht aufschlagen.
6. Die Caramelmilch nochmals aufkochen und die Vanilleschote entfernen.
7. Milch unter Rühren langsam zur Eicreme giessen und alles in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem Rühren bis knapp vors Kochen bringen; die Creme soll dabei leicht binden.
8. Sofort durch ein feines Sieb in eine Schüssel umgiessen, damit die Eier nicht gerinnen!
9. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der noch heissen Creme auflösen. Die Oberfläche der Caramelcreme mit Klarsichtfolie belegen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bilden kann.
10. Den Rahm steif schlagen. Mit dem Gummispachtel unter die leicht gelierte Caramelcreme ziehen.
11. Bis zum Servieren kalt stellen.

Krokant

12. Zucker langsam bei mittlerer Hitze zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen. Die Mandelstifte unterrühren und die Masse sofort auf ein Backpapier schütten und erkalten lassen.
13. Die Caramel-Mandel-Masse in einen kleinen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz zerbröseln.
14. Die Caramelmousse unmittelbar vor dem Servieren mit dem Mandelkrokant bestreuen.