

Knoblauch-Flan mit Speckwürfeli

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

3 dl Milch
ca 8 Knoblauchzehen
Butter/Margarine
4 Weissbrotscheiben
100 g Speckwürfeli
2 Eier
2EL Schnittlauch

Zubereitung:

Milch mit klein und fein geschnittenen Knoblauchzehen aufkochen, vom Herd nehmen und 15 Min. ziehen lassen.

Brotscheiben in kleine Würfeli schneiden und in wenig Butter/Margarine mit den Speckwürfeli rösten und abkühlen lassen.

Eier verquirlen und die Knoblauchmilch unter rühren dazugiessen.

Schnittlauch fein schneiden, mit Speck- und Brotwürfeli mischen und in ausgebutterte Souffl f rmli verteilen.

Knoblauchmilch dar bergiessen und im Wasserbad bei 200 ° im Backofen zirka 40 Min. stocken.

Gemischter Blattsalat

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

verschiedene Blattsalate

2 Tomaten

Essig

Öl

Zubereitung:

Blattsalate rüsten, mit Salatsauce nach Wunsch mischen, auf Glasteller zusammen mit gestürztem Knoblauch-Flan und Tomatenschnitz dekorativ anrichten.

Kleine Frikatellen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

600 gr Hackfleisch 2er- oder 3erlei

Salz, Pfeffer, Muskat, Aromat und etwas Senf

1 grosse Zwiebel

1 Bund Petersilie

1 Ei

Paniermehl

Zubereitung:

Hackfleisch in grosse Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Aromat und etwas Senf würzen.

Zwiebel und Petersilie fein hacken und zum Gehackten geben.

Ei zerquirlen und dazugiessen, Masse vielleicht mit etwas Paniermehl binden.

Mit nassen Händen kleine Frikatellen formen und in der Bratpfanne braten.

Im auf 100 ° vorgeheizten Backofen mit Alufolie zugedeckt warmstellen.

Pilzrahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 dl Bratensauce

200 gr. Pilze

½ dl Rahm

Zubereitung:

Frikatellen-Fond mit Bratensauce ablöschen und aufkochen.

Pilze putzen, schneiden, in Bratensauce geben, leicht weiterköcheln und mit dem Rahm vor dem Anrichten verfeinern und abschmecken.

Sauce darf nicht mehr kochen!

Kartoffelstock

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1200 gr Kartoffeln

Salz

Muskat

Milch

Butter

Maragine oder Mascarpone

Zubereitung:

Kartoffeln rüsten und würfeln. Im Wasser mit Salz und Muskat weichkochen. Wasser abgiessen und Kartoffeln auf ausgeschalteter Herdplatte kurz zugedeckt ausdämpfen. Anschliessend mit Stampfer (nicht mit Mixer) pürieren

Milch, Butter, Maragine oder Mascarpone erwärmen, nach und nach dem Kartoffelstock begeben, mit Schwingbesen aufrühren und abschmecken. Kartoffelstock sollte nicht zu flüssig sein.

Streifenrüebli

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 gr Rüebli

kl. Zwiebel

Olivenöl

Prise Zucker

Bouillon

Zubereitung:

Rüebli rüsten, in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und diese nochmals der Länge nach vierteln/achteln.

kl. Zwiebel fein hacken und im Olivenöl andämpfen.

Rüebli begeben, kurz mitdämpfen, Prise Zucker dazu und etwas karamelisieren, mit Bouillon ablöschen, zugedeckt nicht zu weich kochen, abschmecken und beim Anrichten mit etwas Peterli bestreuen

Süssmostcrème

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 El Maizena

Saft einer Zitrone

8 dl Apfelsaft oder -most

3 El Zucker

3 Eier zerquirlt

1.5 dl Schlagrahm

1-2 Äpfel

Zitronenmelisse

Zimt

Zubereitung:

Maizena mit Zitronensaft anrühren, in Chromstahlpfanne geben

Apfelsaft oder -most, Zucker und Eier dazurühren. Unter ständigem Rühren bis vor's Kochen bringen. In Schüssel giessen und zugedeckt 2-3 Stunden kühlstellen. Gleichzeitig auch die leeren Dessert-Gläser oder -Schälchen kühlstellen.

Rahm schlagen, unter die kalte Crème heben. Etwas geschlagenen Rahm für die Garnitur verwenden.

Äpfel entkernen, vierteln, in Scheibchen oder Würfeli schneiden, in die Crème geben und diese in die gekühlten Dessert-Gläser oder -Schälchen füllen.

Garnitur: Zitronenmelisse, restlicher Rahm, Apfelscheibchen und Zimt.