



Rohschinken-Sbrinz-Rollen

**Selleriesalat „Waldorf“
Rösti-Cordon-bleu
Mokkacreme**

Zutaten für 4 Personen

Rohschinken-Sbrinz-Rollen

6-8 Sbrinz-Hobelrollen
6-8 Tranchen Rohschinken
½ Becher Cantadou Pfeffer Mix
50 g saurer Halbrahm
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz
2 EL Olivenöl
2 EL Aceto balsamico
Schnittlauchröllchen, zum Garnieren



Sbrinzrollen vorsichtig aufrollen und ausbreiten. Käse mit je einer Tranche Rohschinken belegen. Cantadou mit saurem Halbrahm, Schnittlauch und etwas Salz verrühren.



Etwas Cantadou auf den Rohschinken streichen, dann alles wieder aufrollen. Die Rollen auf Platte anrichten, Olivenöl und Aceto darüberträufeln.



Kurz vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen und mit frischem Pariserbrot servieren.

Selleriesalat „Waldorf“

Bereiten Sie zuerst die Salatsauce zu und reiben Sie dann den Sellerie, nicht zu fein, direkt in die Sauce.

Sauce:

½ Teelöffel Senf
2 EL Zitronensaft
180 g Joghurt nature
1 dl Kaffeerahm
mit Schwingbesen gut verrühren. Mit
½ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle und wenig Curry würzen.



Salat:

1 mittelgrosser Apfel
1 Sellerie (ca. 400 g)
geschält, abgespült, sofort mit der Gemüseraffel (in Julienne) in die Sauce reiben und ständig mischen. Mit Ananas und Baumnusskernen garnieren.

Lässt sich vorbereiten: Selleriesalat ca. 2 Stunden im voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Rösti-Cordon-bleu

Vor- und Zubereitung: ca. 20 Min.

Backen: ca. 20 Min.

1.2 Kg fest kochende Kartoffeln (z.B. Charlotte, Nicola)
an der Röstiraffel gerieben

3 Eier, verklopft

¼ TL Muskat

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

8 beliebige Käse-Scheibletten, halbiert

8 Tranchen Schinken

ca. 1 EL Butter oder Margarine, flüssig
glattblättrige Petersilie für die Garnitur



Kartoffeln und Eier gut mischen, würzen. Aus der Hälfte der Kartoffelmasse mit einem Löffel auf einem mit Backpapier belegtem Backblech 8 gleich grosse, ca. 1 cm dicke ovale Plätzchen formen. (siehe kleines Bild). Je 2 Scheibletten-Hälften aufeinander legen, mit je einer Tranche Schinken umwickeln (2), auf die Kartoffelplätzchen legen mit der restlichen Kartoffelmasse bedecken (3), gut andrücken. Die Butter oder Margarine darüber träufeln, sofort backen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.

Anrichten, garnieren.

Mokkacreme

5 dl Milch
½ EL Maizena
2 Eier Klasse Extra
100 g Mokka-schokolade, sehr fein gehackt
1-2 EL Zucker beifügen, oder 2-3 TL Instant-Kaffee verwenden,



Zubereitung:

Milch und Maizena in einer weiten Chromstahlpfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Restliche Zutaten begeben, gut verrühren. Pfanne aufs Feuer stellen. Creme bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bis vors Kochen bringen. Pfanne sofort vom Feuer nehmen und 2-3 Minuten weiterrühren. Die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Unter gelegentlichem Rühren auskühlen.

Wichtig:

Alle Zutaten langsam unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen (soll den Boden berühren) erhitzen, damit ein Anbrennen oder Gerinnen der Creme durch ungenügende Hitzeverteilung verhindert wird.

Creme nur bis vors Kochen bringen, das heisst, sobald die ersten Bläschen an die Oberfläche steigen und die Masse dick flüssig ist, Pfanne auf eine kalte Fläche (z.B. kalte Herdplatte) stellen und 2-3 Minuten weiterrühren. Es braucht ein wenig Fingerspitzengefühl: Bei zu grosser Hitze gerinnt die Creme, bei zu niedriger bleibt sie dünnflüssig.

Cremen, die man beim Auskühlen zu stark führt, können wieder flüssig werden. Deshalb Creme nur gelegentlich umrühren oder Oberfläche direkt mit Klarsichtfolie belegen oder dicht mit Zucker bestreuen (Zuckermenge im Rezept auf 1-2 Esslöffel reduzieren), damit sich keine Haut bilden kann. Verhältnis Bindemittel / Flüssigkeit:

½ Ei oder ½ Esslöffel Maizena bindet 1 dl Milch zu Cremedicke.

Ä güätä wünscht dr Franz Leupi