



Kochabend vom 30.03.2010

Chicorée Salat mit Orangen und Kiwi
Speckumwickelte Dörrzwetschgen
Melonenrisotto mit Rohschinken
Apfelstrudel mit Vanilleeis

Salat

Chicorée rüsten (Stürzen ausschneiden) und waschen (lauwarmes Wasser mit etwas Milch vermischt)
Blutorangen, Kiwi und Bananen schälen in kleine Stücke schneiden und mit dem Chicorée mischen.

Dressingsauce

2 TL Senf

2 Salatlöffel Essig

3 Salatlöffel Sonnenblumenöl

eventuell 1 Salatlöffel Wasser

Abschmecken und würzen mit Aromare ½ TL Zucker oder Assugrin.

Gebratene Dörrzwetschgen

Entsteinte Dörrzwetschgen mit einer Tranche Bauernspeck umwickeln und das Ende mit einem Zahnstocher befestigen. In einer heissen Bratpfanne ohne Fett allseitig anbraten und heiss servieren

Zutaten für 4 Personen

Melonenrisotto

Zutaten:

1 Zwiebel, gehackt

1 EL Butter

1 ½ Teetasse Risottoreis

½ Teetasse Prosecco

2 ½ Teetasse Gemüsebouillon

½ Zuckermelone

12-16 Tranchen Rohschinken

50 g Sbrinz gerieben

Salz, Pfeffer

1 EL Zucker

1 Bund Petersilie

Zubereitung

Zwiebeln hacken und in Butter andünsten. Den Reis dazugeben und mit dünsten, bis er glasig ist. Mit Prosecco ablöschen und mit Gemüsebouillon auffüllen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Melone in kleine Würfel schneiden.

Den Rohschinken auf ein Blech mit Backpapier legen und im Ofen bei 180 °C ca. 5 – 8 Minuten backen, bis die Tranchen Kross sind. Den Rohschinken kurz auskühlen lassen.

Die Melonenwürfel und den Sbrinz unter den Risotto mischen und mit Salz Pfeffer und wenig Zucker abschmecken. Den Reis in einem Pastateller anrichten, die Rohschinken – Chips hinein stecken und mit etwas Petersilie garnieren.

Apfelstrudel

Strudelteig

200 g Zopfmehl

1 Ei

½ Teelöffel Salz

3 Esslöffel Öl

4 Esslöffel lauwarmes Wasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.

Ei, Öl und Wasser in einer Schale gut verrühren und mit einer Kelle dem Mehl beigegeben.

Auf wenig Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, zu einer Kugel formen und in einer mit heissem Wasser ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

Füllung

600 g Apfel (z.B. Boskop)

1 unbehandelte Zitrone, ½ abgeriebene Schale und 1 EL Saft

50 g dunkle Sultaninen

4 EL gemahlene Haselnüsse

4 EL Zucker

wenig Zimt

50 g Butter, flüssig und abgekühlt zum bestreichen.

Äpfel schälen und in feine Scheiben direkt in die Schüssel hobeln. Zitronensaft und die abgeriebene Schale sofort beigegeben und mischen Sultaninen, Haselnüsse, Zucker und Zimt zu den Äpfeln mischen.

Fertig stellen

Teig auf wenig Mehl rechteckig, möglichst dünn auswallen, auf ein Tuch legen. Teig mit Butter bestreichen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Ränder einschlagen und aufrollen, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Butter bestreichen.

Backen

Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens . Strudel während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter bestreichen. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.

A Guätä wünscht dr Büeli Res