



Kochabend 25. Juni 2012

Maître cuisine:

Fritz Menzi

Menue:

Griechischer Salat mit Knoblauchbrot

Pouletwürfel in Kräuterrahm  
Nüdeli

Apfeljalousien mit Vanille-Crème

## Griechischer Salat mit Knoblauchbrot

Für 4 Personen

2 Kaffeelöffel Zitronensaft  
2 Esslöffel Rotwein-Essig  
Wenig Salz und Pfeffer                      gut verrühren

4 Esslöffel Olivenöl                          zugeben und sämig rühren

1 Knoblauch-Zehe                              dazupressen

.....

¼ Lattich    rüsten, waschen und in Streifen schneiden

½ Gurke     waschen, schälen und entkernen und in Würfel schneiden

2 Tomaten                                        waschen, Stielansatz ausschneiden, Kernen entfernen  
und in kleine Schnitze schneiden

1 gelbe Peperoni                                waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Streifen  
schneiden

½ Zwiebel                                         in feine Streifen schneiden

→ Geschnittenes Gemüse mit der Salatsauce mischen und auf Teller anrichten

.....

200 gr. Feta                                      in Würfel schneiden und über den angerichteten Salat  
verteilen

Einige schwarze Oliven darüber verteilen

### Knoblauch-Brot

2 Frischback-Baguettes  
5 Knoblauch-Zehen gepresst  
100 gr. weiche Butter  
50 gr. Parmesan  
Paprika, Salz und Pfeffer

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen  
2. Brot der länge nach halbieren  
3. Restliche Zutaten gut vermischen  
4. Brothälften mit Masse bestreichen  
5. ca. 10 Minuten fertig backen  
→ gemäss Anleitung vom Brot

C'est fini – très bien fait !!!

## Pouletwürfel in Kräuterrahm

Für 4 Personen

1 Zwiebel  
4 Pouletbrüstchen  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Esslöffel Bratbutter  
100 ml Weisswein  
50 ml Noilly Prat (trockener Wermut)  
300 ml Vollrahm  
1 Esslöffel frisch geriebener Parmesan  
1 Prise Paprikapulver  
1 Esslöffel gehacktes Basilikum  
1 Esslöffel fein geschnittener Schnittlauch

À faire:

- Den Backofen auf 75 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen
- Die Zwiebel schälen und fein hacken
- Die Pouletbrüstchen in grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundherum knapp 2 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 75 Grad für 45 Minuten nachgaren lassen.
- Die Zwiebel mit dem Weisswein und dem Noilly Prat in ein Pfännchen geben. Die Flüssigkeit auf 25 ml (etwas 2 Esslöffel) einkochen lassen. Absieben, dabei die Zwiebeln gut ausdrücken.
- Diesen Fond zusammen mit dem Rahm so lange einkochen lassen, bis die Sauce sämig bindet. Parmesan, Paprika und die Kräuter beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pouletwürfel unter die Sauce mischen und sofort servieren

Mit gekochten Nüdeli....

Mmmmhhh – bon appétit !

## Apfeljalousien mit Vanillecrème

6 Stück

250 gr. Blätterteig	5 mm dick auswallen, Rechtecke von ca. 8 x 10 cm schneiden Auf mit Backpapier belegtes Blech legen
1 Ei	verklopfen Teigränder 1 cm breit bestreichen
3 kleine Äpfel	schälen und in dünne Schnitze schneiden
Wenig Zitronensaft	Äpfel beträufeln! Auf die Teig-Stücke legen, sodass rundum 1 cm Rand frei bleibt
Wenig Zucker	über die Äpfel streuen
	Backen: Ofenmitte bei 220 Grad für 15 Minuten
Zimt	nach dem Backen bestreuen!

### Vanillecrème

1 Esslöffel Maizena	in Pfanne geben
6 dl Milch	Maizena anrühren
2 Esslöffel Zucker 1 Esslöffel Vanillezucker 2 frische Eier	mischen und beifügen
½ Vanille-Schote	aufschneiden, zugeben und gut mischen Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen – sofort in Schüssel absieben – auskühlen lassen Von Zeit zu Zeit rühren !!

Je vous souhaite une bonne soirée

Fritz