



B E A N S

. w i r k o c h e n

Mengenangaben berechnet für 10 Personen.

... alles Käse oder was?

**Freitag, September 30, 2005
Zusammengestellt von Hanspeter und André.**

1. Gang

Gemüse-Täschli mit Sbrinz

Fenchel 400 gr grob gerieben

Rüebli 600 gr grob gerieben

Zucchini 400 gr grob gerieben

Lauch 400 gr feine, 5 cm lange Streifen

Sbrinz 480 gr gerieben

Mehl 12 EL

Herbes de Provence 4 TL

Knoblauchzehe 4 gepresst

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Ei 4

Fenchel, Rüebli, Zucchini grob gerieben, Lauch in feinen, 5 cm langen Streifen, alles in einer

Schüssel mischen. Sbrinz, Mehl, Kräuter, gepressten Knoblauch, verklopfte Eier, Salz und

Pfeffer begeben und alles gut mischen. Von Hand 40 gleich grosse Täschli formen.

Auf ein

mit Backpapier belegtes Blech legen. 7 Min. bei 220° backen.

Sbrinz 240 gr grob gerieben

Grob geriebenen Sbrinz darüber streuen und ca. 3 Minuten weiterbacken.

2. Gang

Kürbisfladen mit Salat

Kürbis 2 kg

Salz 2 TL

Pizzateig 1,5 kg

Crème fraîche/Kräuter 10 EL

Bergkäse 400 gr grob gerieben

Zwiebel 2 in Streifen

Kürbiskerne 2 EL

Pfeffer aus Mühle

Aus Kürbis ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz würzen und zugedeckt knapp

weich garen, leicht abkühlen.

Pizzateig in 10 gleichgrosse Stücke teilen, auf wenig Mehl oval auswallen und auf ein mit

Backpapier belegtes Blech legen. Crème fraîche darauf steichen, Kürbis darauf verteilen.

Bergkäse, Zwiebel und Kürbiskerne darüberstreuen, würzen. Ca. 20 Minuten in der unteren

Hälfte bei 220° backen.

Blattsalate

3. Gang

Truten-Cordon Bleu

Trutenschnitzel 20 je ca. 80 gr.

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Parma Schinken 20 Tranchen

Fontina 600 gr. 20 Scheiben

gemischte Kräuter 10 EL Majoran, Peterli, Salbei

Olivenöl zum Braten

Trutenschnitzel dünn klopfen, würzen. Alles der Reihe nach auf je einer Hälfte der Schnitzel verteilen. Die andere Hälfte überschlagen und mit Zahnstochern verschliessen.

Olivenöl in einer Bratpfanne warm werden lassen, Fleisch zugedeckt bei mittlerer Hitze

ca. 10 Minuten pro Seite braten.

Zucchini-Risotto mit Chaumes

Butter oder Margarine 5 EL

Schalotte 5 fein gehackt

Vialone 750 gr

Weisswein 5 dl

Gemüsebouillon ca. 2.5 l

Zucchini 1.2 kg längs in Vierteln, in Scheibchen

Chaumes 750 gr gewürfelt

Kräuter, gemischt 10 EL Petersilie, Thymian

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten andämpfen und Reis unter Rühren

dünsten, bis er glasig ist. Weisswein dazugiessen, vollständig einköcheln.

Gemüsebouillon

unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit

Flüssigkeit bedeckt ist. Köcheln, bis der Reis cremig und AL DENTE ist.

Zucchini und Chaumes daruntermischen. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und sofort

servieren.

4. Gang

Tira-Mi-Sù mit Cognac

Löffelbiskuits 300 gr

Kaffee 5 dl stark

Cognac 12 EL

Eier 8

Zucker 8 EL

Vanillezucker 2 Päckli

Zitrone 2 abgeriebene Schale

Mascarpone 1 kg

Kakaopulver

Eine flache Auflaufform mit Löffelbiskuits belegen, mit Kaffee und Cognac tränken.

Eigelb, Zucker und Vanillinzucker cremig schlagen, Cognac beigeben. Schale der Zitrone und Mascarpone beigeben, das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Crème ziehen.

Eine Lage Crème auf die Biskuits verteilen, dann wieder eine Lage präparierte Biskuits und

eine Lage Crème schichten. Anschliessend im Kühlschrank mindestens 3 h kühlen.

Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben.