

Gemüse-Tatar mit Nüsslisalat
Feuriges Kürbisgemüse
Poulet-Speck-Kugeln
Baselbieter Sonntagsgratin
Pasta-Teig-Nudeln
Broccoli-Garnitur
Apfel-Schoggi-Torte

Gemüse-Tatar

1 Rüebli }
 ½ Zucchini }

2-3 Knoblauchzinge }
 1 Bund Schnittlauch }
 1 Bund Peterli }
 evt. Thymian und Liebstöckel }
 Salz, Pfeffer }

150g Mascarpone }
 Maggi, Aromat, Salz, }
 Pfeffer, Worcestershiresauce }

2-3 Esslöffel Haselnüsse gerieben
 wenig Zitronensaft, Curry

Tomaten, Radieschen, gekochte
 Rüeblischeiben etc. }
 Nüsslisalat }
 Toastbrot }

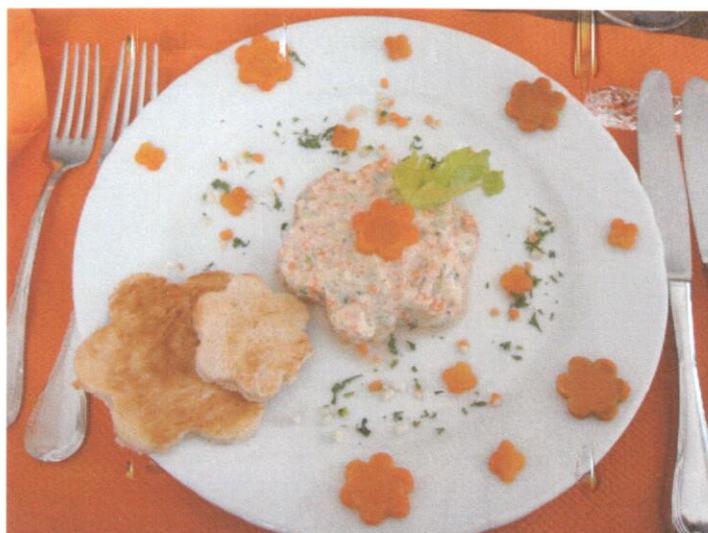
Gemüse rüsten und einzeln im Cutter zer-
 kleinern, nicht zu lange, damit es kein Mus
 gibt. Jedes Gemüse separat beiseite stellen.
 zu den Rüebli oder Zucchini dazu pressen.
 fein hacken zum Gemüse geben.

Gemüse etwas würzen.

kurz vor dem Servieren mischen, **Achtung
 je mehr man rührt, desto dünner wird die
 Masse!**

zum Verdicken darunter rühren.
 Masse abschmecken und auf Teller verteilen.

als Garnitur dazugeben.



Feuriges Kürbisgemüse

600g Kürbis z.B. kleiner Knirps

schälen, von Kernen und inneren Fasern befreien und das Fruchtfleisch in grobe Würfel und danach in Scheiben schneiden.

1 Zwiebel

Salz, schwarzer Pfeffer,

1 Prise Zucker

½ dl Weinessig

fein hacken

mit den Zwiebel mischen und den Kürbis damit marinieren.

1 rote oder grüne Paprikaschote

waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden.

1 Rüebli

2 mittlere Kartoffeln festkochend

schälen, stifteln, schälen, scheideln. Kürbismarinade in ein Sieb abgiessen.

30g Kochbutter oder Olivenöl

erhitzen und den Kürbis, sowie sämtliches Gemüse gut andämpfen.

½ Esslöffel Paprika rosenscharf
wenig Chilipulver

dazugeben,

1 dl Weisswein

ablöschen und zugedeckt ca. 20 Min. schwach kochen lassen.

1 dl Rahm

dazugeben, darf nicht mehr kochen, nur noch erwärmen und abschmecken.

Dill oder Petersilie

hacken und zur Garnitur darüber streuen.



Poulet-Speck-Kugeln

2 Pouletplätzli ca.250g
120g Speckwürfeli

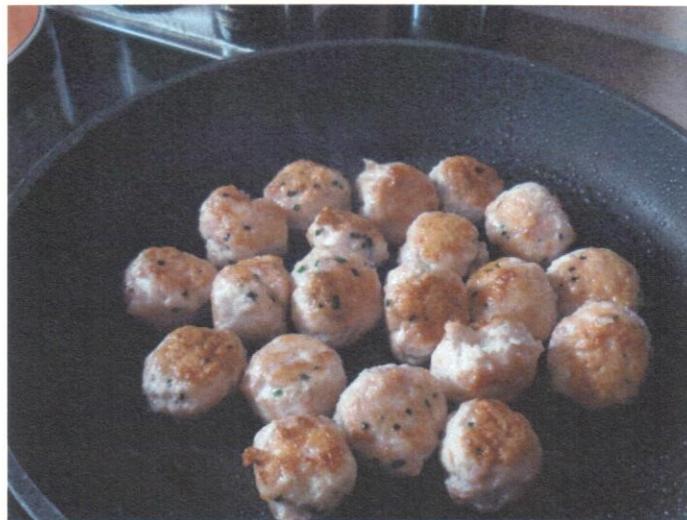
wenig Salz, Paprika, Pfeffer }
1 Bund Schnittlauch fein }
geschnitten }

Erdnussöl

in kleine Stücke schneiden.
mit dem Poulet portionenweise im Cutter
zerkleinern bis eine homogene Masse ent-
steht.

Fleischmasse würzen und baumnussgrosse
Kugeln formen.

im heissen Oel rundum sorgfältig braten und
zu Gemüse servieren.



Broccoli-Garnitur

2-3 Broccoliröschen pro Person

tiefgekühlt, sorgfältig im Salzwasser kochen,
Paketanleitung beachten, oder frischen Broccoli
rüsten, in Röschen zerlegen und im Salzwasser
oder Dampf weich garen. Strunk kreuzweise
einschneiden wie beim Blumenkohl.

Baselbieter Sonntagsgratin

Backofen auf 250° vorheizen.

500g Kalbs- und Schweinsfilet

in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.

Erdnussöl oder Bratbutter

erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten.

Salz, Pfeffer, Paprika

würzen,

1 Esslöffel Mehl

darüber stäuben, wenden und in eine gebutterte Gratinform leeren.

150g Speckwürfeli }
1 Zwiebel gehackt }

im Bratenfonds glasig dünsten.

2 dl Weisswein

ablöschen, zur Hälfte einkochen.

1-2 Esslöffel Senf }
2 dl Rahm }
100g Appenzeller gerieben }

mischen, beigegeben,
ebenfalls in die Sauce geben, über das Fleisch
giessen und bei 250° , 15 bis 20 Min. gratinieren.

Pasta-Teig-Nudeln

1 Paket Pasta-Teig ausgewallt
(2 Rollen =250g)
viel Salzwasser mit etwas
Oel

sorgfältig auspacken und in 1-2 cm Streifen schneiden.

Butter oder Kochbutter

aufkochen, Nudeln hineingeben und unter sorgfältigem Rühren 4-5 Min. kochen lassen, Wasser ab leeren.
in der heissen Pfanne schmelzen, Nudeln beigegeben und sorgfältig mischen, auf heisse Teller anrichten.

Apfel-Schoggi-Törtli

Springform von 18cm Durchmesser, Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mürbeteig:

100g Mehl

2 Prisen Salz

100g kalte Kochbutter oder
Margarine

in eine Schüssel leeren.

beigeben.

in kleine Stücke schneiden und im Mehl mit einer Teigkarte zerkleinern, bis die Masse krümelig ist.

2-3 Esslöffel Zucker }
wenig Zitronenschale }

beigeben.

1 Ei

Evtl. 1-2 Esslöffel Wasser

verklopfen und in die Mitte geben.

zugeben und alles rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. 30 Min. kühl stellen.

250g Äpfel z.B. Boskop

2 dl Wasser

½ Zitronensaft

1 Vanilleschote ausgekratzt

1 Esslöffel Calvados

schälen, achteln und in Scheibchen schneiden.

mit den Apfelscheibchen aufkochen und zuge-
deckt auskühlen, Saft absieben.

Springform von 18 cm Durchmesser mit dem ausgewallten Teig belegen und den Rand dabei 5 cm hochziehen. Boden mit Gabel einstechen und ein Backpapier auflegen, mit Hülsenfrüchten beschweren und 20 Min im Backofen bei 180° backen, Hülsenfrüchte und Papier entfernen und noch 5 Min. weiterbacken, auskühlen lassen.

200g Crémant-Schokolade }

1,5 dl Rahm }

zusammen im Wasserbad schmelzen, 2-3 Ess-
löffel auf dem Teigboden ausstreichen. Apfel-
stückli darauf verteilen und die restliche
Schoggimasse darüber giessen, glatt streichen,
fest werden lassen.

einige Apfelschnitze

als Garnitur auflegen.

