

## **Menu**

**vom 15. August 2011**

**Gefüllte Champignos  
mit Ricotta und Pinienkernen**

**\*\*\*\***

**Coq au cidre  
(Pouletschenkel im Apfelwein geschmort)**

**Spätzli**

**Spinat und Karotten**

**\*\*\*\***

**Schokolade-Biscuitroulade  
mit Rahm-Baumnussfüllung**

## **Gefüllte Champignons mit Ricotta und Pinienkernen**

für 4 Personen

8 – 12 grosse Champignons  
eine Prise Pfeffer  
1 dl Gemüsebrühe  
½ Zitrone, Saft

Champignonstiele herausdrehen  
Gemüsebrühe mit dem Zitronensaft aufkochen, die Pilzhüte darin 4 – 5 Minuten garen, in einem Sieb abtropfen lassen

### **Füllung:**

50 g Pinienkerne	
Pilzstiele	grob hacken
1 EL Olivenöl	
2 Knoblauchzehen	durchpressen
Pfeffer	
3 EL geriebener Parmesan	
Salz	
80 g Ricotta	
Basilikumblätter	in feine Streifen schneiden

alle Zutaten für die Füllung vermischen, abschmecken, in die Pilzhüte füllen

Gratinform mit Butter einfetten  
die gefüllten Pilzhüte in die Form legen, im Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten überbacken, auf Blattsalat anrichten

## Coq au cidre

für 4 Personen

Pfeffer aus der Mühle

1 TL Rosmarinpulver

1 TL Salz

mischen

4 Pouletschenkel

nach Belieben häuten und mit einem scharfen  
Messer halbieren, mit der Gewürzmischung  
würzen

1 – 2 EL Sonnenblumenoel

in der Bratpfanne erhitzen, die Pouletstücke  
rundherum langsam anbraten, herausnehmen

2 Zwiebeln, geschält

in Viertel geschnitten, in kleiner Hitze  
anbraten

150 g Speckwürfeli

mitbraten

5 dl Apfelwein

Hühnerbouillon

ablöschen, aufkochen

zugeben

die Pouletstücke wieder dazugeben

1 Zweiglein Rosmarin

100 g gedörrte Apfelschnitze

1 Knoblauchzehe gepresst

zugeben, zugedeckt auf kleinem

Feuer ca. 20 Minuten lang schmoren

Pfeffer aus der Mühle

Salz

würzen

1 Bund Petersilie

1 EL Calvados

fein gehackt

kurz vor dem Servieren begeben

### für eine gebundene Sauce:

Pouletstücke anrichten und warm stellen. Dann ½ EL weiche Butter mit ½ EL Mehl  
mit einer Gabel gut mischen, unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Flüssigkeit  
geben, 3 – 4 Minuten köcheln. die leicht sämige Sauce über die Pouletstücke geben

### oder

1 TL Maizena in kaltem Wasser anrühren, unter die Sauce rühren, nochmals  
aufkochen lassen.

Nach Belieben können die Pouletstücke auch ungehäutet gebraten werden.

## **Spätzliteig**

für 4 – 6 Personen

200 g Mehl  
1 KL Salz  
2 Eier  
1 dl Wasser

Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig klopfen bis er glatt ist und Blasen wirft und in Fetzen von der Kelle reisst.

Ca. 30 Min. ruhen lassen

In einer hohen Pfanne Salzwasser aufkochen

### **für Knöpfli**

den Teig durch ein Knöpflisieb ins kochende Wasser streichen – wenn die Knöpfli an die Oberfläche kommen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser schöpfen, abtropfen lassen, in eine vorgewärmte Schüssel geben, kleine Butterstücke unterrühren, sofort servieren

### **oder**

### **für Spätzli**

den Spätzliteig auf ein kalt abgespültes Brett geben, mit einem Messer Spätzli ins kochende Wasser schaben – weiteres Vorgehen wie oben.

### **oder**

Die fertiggekochten Spätzli oder Knöpfli in einem Salatsieb kalt abgebrausen, gut abtropfen lassen und darauf in einer Bratpfanne in Butter hellbraun gebraten werden.

Fertiggekochte, kalt abgeschreckte Spätzli können ca. 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden oder in Portionen abgepackt eingefroren werden.

## **Blattspinat**

für 4 Personen

1 EL Öl oder Bratbutter	in einer Pfanne erhitzen
½ Zwiebel	fein gehackt
1 Knoblauchzehe	gepresst, andünsten
800 g frischer Spinat oder 450 g tiefgefrorener Spinat	waschen, rüsten, abtropfen lassen  beifügen, mitdünsten
½ KL Salz Pfeffer Muskatnuss	würzen zugedeckt auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt auf kleiner Stufe dämpfen, ca. 10 – 15 Min.

## **Karotten**

für 4 Personen

400 – 600 g Karotten	schälen, in Würfel oder Stängel schneiden
1 EL Sonnenblumenöl Salz	erhitzen, die Karotten begeben würzen die Hitze reduzieren und zugedeckt dünsten lassen bis die Karotten knackig gegart sind, ab und zu rühren oder Pfanne schütteln
wenig Zitronensaft	beifügen
nach Belieben gehackte Petersilie	unterrühren oder vor dem Servieren darüber streuen.

# Schokolade-Biscuitroulade mit Baumnuss-Rahmfüllung

## Zutaten:

4 Eier  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 KL Vanillezucker  
2 EL warmes Wasser  
30 g Schokoladepulver  
10 g Kakaopulver  
40 g Mehl  
2 dl Rahm  
Baumnüsse gehackt, nach Belieben  
Puderzucker

## Zubereitung:

- die Eier trennen
- die Eigelb zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem warmen Wasser schaumig rühren
- das Eiweiss zusammen mit der Prise Salz steif schlagen, auf die Eigelbmasse geben
- das Schokoladepulver, das Kakaopulver und das Mehl dazusieben, sorgfältig unterziehen
- die Masse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausstreichen

## Backen:

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 8 – 10 Minuten

- Das Biscuit sofort auf ein Backtrennpapier stürzen, das obere Papier ablösen, mit dem Backblech zudecken, ein Küchentuch darüberlegen, auskühlen lassen
- trockene Ränder abschneiden
- inzwischen den Rahm steif schlagen, 1 EL Zucker und die gehackten Baumnüsse unterziehen, auf das ausgekühlte Biscuit streichen, sofort einrollen
- mit Puderzucker bestreuen

## Servieren:

- Teller mit etwas Kakaopulver verzieren
- die Biscuitroulade schräg anschneiden, auf die Teller verteilen, nach Belieben mit einem Minzenblatt garnieren