



BREAD STICKS

GRÜNER LOLLO MIT JOHANNISBEEREN UND FETA

KÜRBISUPPE MIT AMARETTICROÛTONS

POULET STROGANOFF

SCHOKOLADE – MERINGUES mit Beeren

Regine und Rosy September 2004

BREAD STICKS

ergibt ca. 10 Stück

Zutaten:

500 g Fertig-Pizzateig
50 g entsteinte schwarze Oliven
150 g Mozzarella
2 Esslöffel Oreganoblättchen
Olivenöl
ca. 10 Holzspiesschen

Fertig - Pizzateig auf wenig Mehl quadratisch ca. ½ cm dick auswallen

entsteinte schwarze Oliven, grob hacken

Mozzarella, grob reiben und 2 Esslöffel Oreganoblättchen (fein gehackt) dazugeben.

Alles auf der einen Teighälfte verteilen, freie Teighälfte darüber legen, mit dem Wallholz leicht darüberwallen.

Teig quer in ca. 10 Streifen schneiden, diese zu daumendicken Rollen drehen und um je ein Holzspiesschen wickeln.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit 1 EL Olivenöl bestreichen.

Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

GRÜNER LOLLO MIT JOHANNISBEEREN UND FETA

Vorspeise für 6 Personen

Sauce:

**2 Esslöffel Apfelessig
1 Esslöffel Honig
3 - 4 Esslöffel Rapsöl
1 Prise Curry
1 Schalotte, fein gehackt
1 Esslöffel Schnittlauch, geschnitten
Salz
Pfeffer aus der Mühle**

**6 Handvoll grüner Lollo o. ä.
250 g Johannisbeeren
200 g Feta, in Würfelchen geschnitten**

1. Für die Sauce alle Zutaten verrühren und würzen.
2. Lollo auf Tellern anrichten. Beeren und Feta ringsum verteilen, mit Sauce beträufeln.

KÜRBISUPPE MIT AMARETTICROÛTONS

für 8 Personen als Vorspeise
für 4 Personen als Kleines Essen

Zutaten:

800 g Kürbis
1 mittleres Rüebli
½ rote Peperoni
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Butter
1/3 Teelöffel edelsüßer Paprika
½ Teelöffel Curry
1 Messerspitze Cayennepfeffer
7 ½ dl Gemüse- oder Hühnerbouillon
2 Esslöffel Ketchup
1 ½ dl Rahm
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Croûtons.

4 mittlere Amaretti
1 Esslöffel Butter
1 Prise Zimt

1. Den Kürbis schälen, entkernen und an der Röstiraffel grob reiben. Das Rüebli schälen, die Peperoni entkernen und beides ebenfalls grob raffeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Alle vorbereiteten Zutaten darin andünsten. Paprika, Curry und Cayennepfeffer darüber stäuben und kurz mitdünsten. Bouillon dazu giessen, Ketchup beifügen und die Suppe zugedeckt 15 bis 20 Min. kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
3. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Nochmals aufkochen. Den Rahm halbsteif schlagen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer sowie wenn nötig Curry und Cayennepfeffer pikant abschmecken.
4. Für die Croûtons die Amaretti klein würfeln. In der Butter leicht rösten. Am Schluss einen Hauch Zimt darüber geben und die Croûtons über die angerichtete Suppe streuen.

POULET STROGANOFF

für zwei Personen

Vorbereiten: 30 Minuten

Garen: 15 bis 30 Minuten

Zutaten:

300 g Pouletbrüstchen
1 rote Peperoni
1 mittlere Gewürzgurke
1 kleine Zwiebel
1 Esslöffel Bratbutter
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Esslöffel edelsüßer Paprika
½ dl Noilly Prat
1 dl Weisswein
1 dl Hühnerbouillon
1 dl Crème fraîche

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Pouletbrüstchen in grosse Würfel schneiden.
3. Die Peperoni halbieren, entkernen und die weissen Rippen wegschneiden. In etwa 2 cm lange Streifen schneiden. Die Gewürzgurke in zündholzgrosse Streifchen schneiden.
4. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
5. Bratbutter erhitzen. Pouletwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz, aber kräftig anbraten. Knapp 2 Minuten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben und bei 75 Grad 15 bis 30 Min. nachgaren lassen.
6. Hitze kleiner stellen. Im Bratensatz die Zwiebel hellgelb dünsten. Paprika darüber streuen. Peperoni und Gewürzgurke beifügen und alles mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen. Etwa zur Hälfte einkochen. Bouillon beifügen und wiederum etwas reduzieren.
7. Crème fraîche mit etwas heisser Garflüssigkeit verrühren. Beifügen. Noch so lange kochen lassen, bis die Sauce cremig bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Das Fleisch mit der Sauce mischen. In die Platte zurückgeben.

SCHOKOLADE – MERINGUES mit Beeren

Für 4 bis 6 Personen

Zutaten:

100 g weisse Schokolade, grob zerbröckelt
50 g trockene Meringueschalen, grob zerkrümelt
1,8 dl Rahm, geschlagen
1-2 EL Puderzucker
1 EL Himbeergeist, nach Belieben
250 g gemischte Beeren, z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren

Backpapier für das Blech

1. Die Schokolade in eine Schüssel geben. In ein warmes Wasserbad stellen und unter gelegentlichem Rühren vorsichtig schmelzen. Meringuekrümel darunter mischen. Auf ein Backpapier verteilen und trocknen lassen.
2. Rahm, Puderzucker und Himbeergeist vorsichtig mischen. Mit den Schokolade-Meringues und den Beeren in Schalen anrichten und servieren.

TIPPS

Mit Schokolade überzogene Meringues weichen nicht durch und bleiben knusprig. Sie lassen sich trocken und kühl gelagert 2-3 Wochen aufbewahren. Statt weisse dunkle oder Milkschokolade verwenden.