



Mini - Sandwich Pomodoro

Randenwürfeli mit Birnen - Kren

Crevetten - Curry
Reis

Pouletbrüstli mit Mozzarellafüllung
in Malbuner Schinken
Teigwaren
Broccoli

Wintergratin

Mini - Sandwich Pomodoro

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 3 Min.

Ergibt 12 Stück

3 Pittas

nach Angaben auf der Verpackung aufbacken,
etwas abkühlen, vierteln

Füllung

3 Esslöffel geriebener Parmesan

3 Esslöffel Rahmquark

2 Prisen Salz

wenig Pfeffer

alles in einer kleinen Schüssel verrühren,
Pitta-Stücke innen damit bestreichen

2 Tomaten (z. B. Peretti)

12 Basilikumblättchen

in je 6 Scheiben schneiden

Pittas damit füllen



Randenwürfeli mit Birnen - Kren

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Für 4 Gläser von je ca. 1½ dl

Birnen - Kren

- | | |
|--|--|
| 2 Esslöffel saurer Halbrahm | in eine kleine Schüssel glatt rühren |
| 1 Birne (z.B. Conférence) | schälen, an der Bircherraffel dazureiben, mischen |
| 1 - 1½ Esslöffel Meerrettich | fein gerieben, begeben, mischen |
| 2 Prisen Salz | salzen |
| 1 Esslöffel Butter | in einer Pfanne warm werden lassen |
| 500 g gekochte Randenwürfeli, abgetropft | ca. 3 Min. dämpfen, in Gläser verteilen, Kren darauf anrichten |



Crevetten - Curry

Für 4 Personen als Vorspeise
Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

1½ Esslöffel gelbe Currypaste (siehe unten)
5 dl Kokosmilch
1 Esslöffel Palmzucker oder Rohrzucker
2 Esslöffel Fischsauce
2 Kaffirlimetten - Blätter, gequetscht

20 rohe, bis auf das Schwanzende geschälte Riesencrevetten (Ca. 600g),
bis zum Schwanzende aufgeschnitten

Currypaste mit 2 Esslöffel Kokosmilch im heißen Wok oder einer weiten Bratpfanne ca. 1
Min. rührbraten. Restliche Kokosmilch, Zucker, Fischsauce und Kaffirlimetten -Blätter
beigeben, aufkochen. Hitze reduzieren, auf ca. 4 dl einköcheln.

Crevetten ca. 3 Min. mitköcheln. Kaffirlimetten - Blätter herausnehmen.

Dazu passt: Parfüm- oder Basmati-Reis

Gelbe Currypaste

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Ergibt ca. 6 Esslöffel (für 4 Currygerichte)

2 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Teelöffel Koriandersamen

10 kleine getrocknete Chilis, entkernt
4 Schalotten, in Stücken
4 Knoblauchzehen
2 cm frischer Ingwer, in Stücken
2 Stängel Zitronengras

½ Teelöffel Zimt
½ Teelöffel Nelkenpulver
2 Teelöffel Kurkuma



Kreuzkümmel und Koriander im Wok oder einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 1 Min.
rösten, auskühlen, in den Cutter geben.

Chilis ca. 10 Min. in warmem Wasser einweichen, abtropfen. Mit Schalotten, Knoblauch,
Ingwer und Zitronengras zu den Gewürzen im Cutter geben, alles fein hacken.

Zimt, Nelkenpulver und Kurkuma darunter mischen, Paste in ein sauberes Glas füllen, gut
verschließen.

Halbarkeit: im Kühlschrank ca. 1 Woche; tiefgekühlt ca. 2 Monate.

Pouletbrüstli mit Mozzarellafüllung, in Malbuner Schinken

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 40 Min.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Zutaten:

4 grosse, frische Pouletbrüstli (je etwa 150 g)

Pfeffer, Paprika, Koriander, Salz

Füllung:

75 g Mozzarella (½ Kugel)

40 g getrocknete Tomaten im Öl

2 - 3 Tranchen Malbuner Landrauch- oder Rohschinken

1 Knoblauchzehe, gepresst

Oregano getrocknet, Pfeffer, Paprika, Salz

Einige Zahnstocker

8 - 10 Tranchen Malbuner Landrauch- oder Rohschinken, zum Umwickeln

1 - 2 Esslöffel Bratbutter

½ dl Weisswein

Zubereitung:

In jedes Pouletbrüstli mit einem scharfen Messer in der Mitte einen Schnitt anbringen (wie Cordon bleu), dann beidseitig eine Tasche hineinschneiden. Brüstli aussen und innen würzen.

Für die Füllung den Mozzarella an der Röstiraffel reiben. Die getrockneten Tomaten auf Haushaltspapier gut abtropfen lassen, dann hacken. 2 bis 3 Tranchen Rohschinken in feine Streifen schneiden, zusammen mit dem gepressten Knoblauch zur Füllung geben, diese würzen, alles gut mischen.

Füllung in die Brüstchen geben, zusammenklappen, Öffnung mit Zahnstocher verschliessen. Jedes Brüstchen mit 2 - 3 Tranchen Rohschinken satt umwickeln.

Bratbutter erhitzen, Brüstchen darin bei Mittelhitze pro Seite ca. 10 Minuten braten.

Brüstli anrichten, warmstellen, den Fond mit dem Wein auflösen, etwas einkochen lassen, über die Brüstli geben.



Wintergratin

Für 4 Personen

3 Blutorangen
2 - 3 Mandarinen
1 Grapefruit

in Schnitze teilen, darauf achten, dass die weissen Häutchen gründlich entfernt werden, in eine Gratinform geben

1 dl Fruchtsaft vom aufgefangenen
2 Esslöffel Cointreau
1 - 2 Esslöffel Zucker

über die Früchte verteilen, ca. 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren

2 Eiweiss
1 Prise Salz

zusammen steif schlagen

3 Esslöffel Zucker

beigeben, kurz weiterschlagen

1 Messerspitze Safran
wenig abgeriebene Orangenschale

1 Esslöffel Marinierflüssigkeit

alles zum Eischnee geben, nochmals kurz weiterschlagen, dann die Masse sofort über die Früchte verteilen und gratinieren.

Gratinieren:

Ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Die Früchte sollten dabei warm und die Oberfläche hellbraun werden, sofort servieren.

Vorbereiten:

Die marinierten Früchte können ½ Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Eiweissmasse erst ganz kurz vor dem Servieren zubereiten.

