



Beeren Bowle
Eier & Lachs Törtchen

Griechischer Salat

Wähenbuffet

Broccoli - Blumenkohl Quiche

Spargelwähe

Geflügelwähe

Pilzwähe

Kartoffelkuchen



Bananen mit Tobleronecreme

Beeren - Bowle

Personen: 6



Zutaten:

700 g Beeren

Ca. 1 dl Rum

Ca. 4 EL Zucker

Zucker auflösen im Rum

Beeren über Nacht einlegen, evtl. noch etwas vom Wein zugeben. Die Beeren sollten bedeckt sein

1 l spritziger Weisswein

1 l süsser Sekt

Evtl. 1 l Henniez

alles dazu geben



Eier Törtchen

6 hart gekochte Eier
6 TL Mayonnaise
6 TL Sauerrahm
Gewürze nach Belieben

Die Eier schälen und in kleine Stücke schneiden.
Mit Mayonnaise und Sauerrahm verfeinern und würzen

Rauchlachs Törtchen

1 Teelöffel Senf
1 Esslöffel Kapern, gehackt
1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer
Wenig Salz
2 Teelöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Weissweinessig
2 Esslöffel Sonnenblumenöl

alles gut mischen

150 g geräucherter Lachs

hacken, zugeben, Füllung sorgfältig mischen, bis zur Verwendung kühl stellen

Kerbel oder Dill

gefüllte Törtchen damit garnieren

Tipp: die Füllung schmeckt auch sehr gut mit geräucherten Forellen



Griechischer Salat

Zutaten für 4 Personen

100 g	Tomaten
80 g	Peperoni, bunt, entkernt
80 g	Gurken, gerüstet
20 g	Zwiebeln, rot geschält
20 g	Oliven, schwarz, abgetropft
100 g	Fetakäse (aus Kuhmilch)
	Kopfsalatblätter, gerüstet



Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in 1 cm grosse Würfel schneiden.

Peperoni waschen und ebenfalls in 1 cm grosse Würfel schneiden.

Gurken schälen, längs halbieren, entkernen und in 1 cm grosse Würfel schneiden.

Zwiebeln in feinblättrig schneiden. Feta auf Küchenpapier trockentupfen und in 1 cm grosse Würfel schneiden.

Origano waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Kopfsalatblätter waschen und trockenschleudern

Sauce:

35 g	Olivenöl, kaltgepresst
35 g	Rotweinessig
15 g	Zitronensaft, frisch
1 g	Origano, frisch
5 g	Salz

Zubereitung:

Salat, Gemüse, Oliven und Fetakäse sorgfältig mit der Sauce vermengen und abschmecken.

Broccoli-Blumenkohl-Quiche

Für eine Springform von 24 - 26 cm

Für 4 Personen

- | | |
|------------------------------|--|
| 300 g Kuchenteig | in die eingefettete Form so auslegen, dass der Rand ca. 4 cm hoch wird. Boden mit Gabel mehrmals gut einstechen auf den Teigboden verteilen |
| 2 Esslöffel Paniermehl | |
| 1 kg Broccoli und Blumenkohl | in Röschen teilen, Broccoli-Stiele abschneiden, schälen, im siedenden Salzwasser knapp weich kochen, gut abtropfen, auskühlen, Stiele und Röschen direkt auf den Teigboden verteilen |

Guss

31/2 dl Halbrahm oder Milch

1 Pack Rahmquark (150 g)

5 Eier, Klasse „Extra“

1 Teelöffel Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Wenig Muskat

2 - 3 Knoblauchzehen, gepresst

2 Esslöffel Parmesan, gerieben

alles mit dem Schwingbesen gut verrühren, über das Gemüse giessen

Backen: ca. 40 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, evtl. nach der Hälfte der Backzeit auf 200 Grad zurückschalten.



Spargelwähe

Backblech von 28 - 30 cm



1 Blätterteig, ausgewallt

Boden mit Gabel dicht einstechen

Füllung

2 Liter Wasser

1 – 2 Esslöffel Salz

1/2 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Margarine oder Butter

alles aufkochen

Je ca. 500 g weisse und grüne Spargeln, gerüstet

zugeben (dickere Spargeln 5 Minuten früher als dünnere), weich kochen. Kochzeiten: grüne 10 - 15 Minuten, weisse 20 - 60 Minuten. Gut abtropfen, mit Haushaltspapier trocknen

4 Esslöffel geriebener Greyerzer

Teigboden damit bestreuen

4 Tranchen Schinken, in Streifen

darüber verteilen

gut getrocknete Spargeln

die dickeren evtl. Längs halbieren, alle auf dieselbe Länge zurückschneiden. Wähle zuerst mit den Abschnitten, dann abwechslungsweise mit den weissen und den grünen Spargelspitzen belegen

Guss

2 1/2 dl Rahm oder Halbrahm

3 Eier

1/4 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Messerspitze Cayennepfeffer

alles mit dem Schwingbesen gut verrühren, über die Spargeln giessen

Mandelblättchen, nach Belieben

darüber verteilen, Wähe sofort backen

Backen: ca. 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens

Geflügelwähe

Backblech von 28 - 30 cm

1 Kuchenteig, ausgewallt

500 g Pouletbrüstchen

1 1/2 Esslöffel grobkörniger Senf

3 – 4 Esslöffel trockener Sherry

Füllung

2 Esslöffel Margarine oder Butter

3 grosse Zwiebeln, grob gehackt

3 - 4 Knoblauchzehen, gepresst

2 Bund Petersilien, grob gehackt

einige Rosmarinnadeln, fein gehackt

1 Esslöffel frischer oder 1 Teelöffel

Getrockneter Oregano

2 Dosen gehackte Pelatti

(je ca. 400 g)

1 1/4 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

3 Esslöffel Paniermehl

3 Esslöffel geriebener Parmesan

1 Beutel Aperio - Mozzarella

Vorbacken: ca. 15 Minuten auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens

1 Esslöffel Margarine oder Butter

Mariniertes Pouletfleisch

einige Rosmarinnadel

Fertig backen: ca. 10 Minuten auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens

Gesamtbackzeit: ca. 25 Minuten



Boden mit Gabel dicht einstechen

in 2 cm grosse Würfel schneiden

beides verrühren, mit dem Fleisch mischen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde marinieren

in einer Pfanne warm werden lassen

beides andämpfen

beigeben, alles ca. 10 Minuten dämpfen

zugeben

würzen, ca. 5 Minuten köcheln, etwas auskühlen

Teigboden damit bestreuen, Füllung darauf verteilen

Kügelchen abtropfen, evtl. halbieren, darüber geben, Wähe sofort backen

in der Bratpfanne warm werden lassen

mit Haushaltspapier trocknen, kurz anbraten, auf die Wähenfüllung verteilen, leicht eindrücken

darüberstreuen

Pilzwähe

Backblech von 28 - 30 cm



1 Kuchenteig, ausgewallt

Boden mit Gabel dicht einstechen

Füllung

1 Beutel getrocknete Morcheln
(ca. 15 g)

1 Beutel getrocknete Steinpilze
(ca. 20 g)

ca. 1 Stunde einweichen

1 Esslöffel Margarine oder Butter

in einer Pfanne warm werden lassen

3 Schalotten, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Esslöffel frische oder 1 Teelöffel
getrocknete Thymianblättchen

zugeben, alles andämpfen

750 g Champignons

in 2 - 3 dicke Scheiben schneiden, zugeben,
kurz andämpfen

eingeweichte Pilze

abtropfen, evtl. zerkleinern, mitdämpfen, ent-
standene Flüssigkeit ganz einkochen oder
abgiessen

2 1/2 dl Rahm oder Halbrahm

dazugiessen

2 Esslöffel Maizena

2 Esslöffel Cognac oder Weisswein

anrühren, zugeben, ca. 2 Minuten köcheln

Ca. 3/4 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Messerspitze Cayennepfeffer

Pilze würzen, auskühlen

2 Eier, verklopft

1 Bund Schnittlauch, geschnitten

beides mit der Füllung mischen

3 - 4 Esslöffel geriebener Sbrinz

Teigboden damit bestreuen, Füllung darauf
verteilen, Wähe sofort backen

Backen: ca. 25 Minuten auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens

Kartoffelkuchen

Für 6 Personen

1 Kuchenteig, ausgewallt

Boden mit Gabel dicht einstechen

500 g Kartoffeln

1 Zwiebel

150 g Speckwürfelchen

2 dl Rahm

2 Eier

2 Esslöffel geriebener Greyerzer

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

1 Bund Schnittlauch

Die Kartoffel in der Schale weich kochen.

Die Zwiebeln schälen fein hacken.

Die Speckwürfelchen im eigenen Fett langsam knusprig braten. Dann die Zwiebeln beifügen und kurz mitdünsten. Etwas abkühlen lassen.

Die Kartoffeln noch heiss schälen und durchs Passevite treiben. Die Zwiebeln-Speck-Mischung beifügen und alles sorgfältig mischen.

Die Kartoffelmasse auf Teig verteilen.

Für den Guss Rahm, Eier und Käse verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Schnittlauch dazu schneiden. Den Guss auf die Füllung giessen.

Den Kartoffelkuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 35 - 40 Minuten backen.



Bananen mit Tobleronecreme

Bananen

1/2 Zitrone, nur Saft
2 - 3 Esslöffel Rum
3 - 4 Bananen, geschält

Schokoladencreme

5 dl Milch
1 Esslöffel Maizena
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten
100 g dunkle Toblerone, gehackt
2 frische Eier
2 Esslöffel Zucker

Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblätter, für die Garnitur

Bananen: Zitronensaft und Rum mischen, Bananen schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden, beifügen, mischen. Ca. 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Bananen ab und zu wenden.

Schokoladencreme: Milch mit Maizena in einer Chromstahlpfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Restliche Zutaten begeben, mischen. Creme bei mittleren Hitze unter ständigem Rühre bis vors Kochen bringen. Pfanne sofort von der Herdplatte ziehen, 2 – 3 Minuteniterrühren. In eine Schüssel giessen, unter gelegentlichem Rühren auskühlen, Vanillestängel entfernen.

Servieren: Creme und Bananen in Dessertschälchen verteilen, garnieren.

Lässt sich gut vorbereiten: Creme am Vortag zubereiten und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren

