



Hugo
Käsestengel

Bündnerfleisch Carpaccio

Hackbraten
Kartoffelstock
Rosenkohl mit Orangen

Wintergratin



Hugo

Personen: 1

Zutaten:

2 cl Holunderblütensirup
10 cl Prosecco
1/2 Limette
5 cl Mineralwasser mit Kohlensäure

Dekoration: Pfefferminzblätter
Eiswürfel



Holunderblütensirup und Prosecco in ein Glas geben, die halbe Limette vierteln, im Glas auspressen, einige Pfefferminzblätter zerpfeifen und zugeben, Eis sowie Mineralwasser zugeben, dekorieren

Käsestengeli

1 rechteckiger Blätterteig ergibt jeweils Apérogebäck für 6 - 8 Personen

1 rechteckiger Blätterteig, ausgewallt
1 Ei
100 g Reibkäse
1/2 Teelöffel Streuwürze
1 Messerspitze Paprika

Teig auf Backtrennpapier lassen. Mit Ei bestreichen. Reibkäse, Streuwürze und Paprika gut mischen und darüber streuen. Mit einem Wallholz gut andrücken und in kleine Stangen schneiden (2x5 cm).

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 20 Minuten goldgelb backen.
Ganz frisch servieren



Bündnerfleisch - Carpaccio mit Fenchelsalat

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Salatsauce

1 Teelöffel	milder Senf	
1 Esslöffel	Kräuteressig	
2 Esslöffel	Baumnussöl	
1 Esslöffel	glattblättrige Petersilie, fein gehackt	alles in einer Schüssel gut verrühren
nach Bedarf	Salz, Pfeffer	würzen
2 kleine	Fenchel	in die Schüssel hobeln, mischen, ca. 10 Min. ziehen lassen
100 g	Bündnerfleisch	mit dem Salat auf Teller anrichten, restliche Sauce darüberträufeln
wenig	Pfeffer	würzen



Hackbraten

Zubereiten: ca. 20 Min.

Schmoren: ca. 50 Min.

Für 4 Personen



1 Cakeform von ca. 30 cm Länge

Backpapier

Bratcrème und wenig Paniermehl für die kurzen Formränder

1	Weggli, ca. 60 g	klein geschnitten
0,5 dl	Milch	
500 g	gemischtes Hackfleisch	
100 g	Kalbsbrät	
1	Ei	
1	Zwiebel	fein gehackt
1 Bund	Peterli	gehackt
1	Knoblauchzehe	gepresst
2 - 3 EL	Quark oder Crème fraîche	
1 - 2 TL	Salz	

Zubereitung:

Weggli mit der Milch beträufeln, quellen lassen, klein zerkneten.

Alle Zutaten bis und mit Gewürzen mischen, von Hand kneten, bis eine gleichmässige Masse entsteht.

Backpapier in Form legen. Die Enden darüber hinausklappen lassen. (Achtung bei Gasherd allenfalls etwas zurückschneiden). Kurze Formränder mit Bratcrème bestreichen und mit Paniermehl bestäuben.

Masse satt in die Form füllen und in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 50 Minuten backen.

10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Mit dem Backpapier aus der Form heben. In Tranchen schneiden, servieren.

Statt Kalbsbrät die Masse einer rohen Schweinsbratwurst verwenden. Dafür die Masse ausdrücken und beimischen.

Kartoffelstock

Beilage für 4 Personen

Geeignete Kartoffelsorten:
Agria, Désirée, Mailda, Christa

1 kg Kartoffeln geschält, in Würfel schneiden

Im siedenden Salzwasser (sie sollten nur knapp mit Wasser bedeckt sein) bei mittlerer Hitze ohne Deckel weich kochen

Kochzeit: 15 - 25 Min., je nach Schnittgrösse

Das Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und Her bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis sie weisslich und trocken sind

Kartoffeln durchs Passe-vite direkt in die Pfanne treiben (Pfanne beiseite stellen)

2 - 3 dl heisse Milch unter Rühren mit der Holzgabel oder dem Schwingbesen nach und nach begeben

Mit **50 g Margarine oder Butter**, wenig frisch gemahlenem **Muskat**, weissem **Pfeffer** und evtl. wenig **Salz** verfeinern.



Rosenkohl mit Orangen

Beilage für 4 Personen



600 g Rosenkohl in siedenden Salzwasser 10 - 15 Minuten knapp weich kochen, abtropfen. Köpfchen halbieren

2 Orangen filetieren, beiseite stellen

Butter

2 Schalotten fein gehackte

1 kleines Rübli gewürfelt

einige Salbeiblätter klein schneiden

alles zusammen andämpfen

1 1/2 dl Orangensaft dazugeben, 5 - 10 Minuten köcheln

Rosenkohl dazugeben, kurz mitköcheln

1 Prise Salz

Pfeffer

Cayennepfeffer würzen

2 EL Butter in kleinen Stücken, unter Rühren zugeben

Zuletzt die Orangenfilets zugeben, kurz erwärmen

Wintergratin

Für 4 Personen

3 Blutorangen
2 - 3 Manderinen
1 Grapefruit

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

1 dl Orangensaft
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 Eisschnee 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 1/2 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Eiweissmasse erst ganz kurz vor dem servieren zubereiten.

