



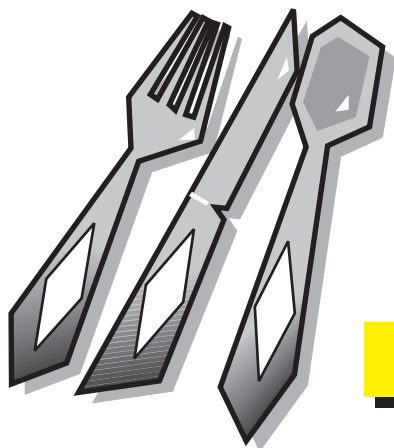
Chochete vom 5. Juli 1999

Chicoreesalat mit Grapefruit

Gefüllte Schweinskoteletten

Kartoffelgratin

Poires flambés Williams



Abmelden bei:
Peter Glättli
Telefon 850 40 84 oder 817 25 69





Chicoreesalat mit Grapefruit

Rezept für 4 Personen

1 grosse reife Grapefruit
4 Chicoreekolben, geputzt

Sauce:

15 cl Crème fraîche
1 Teel. Senf
1/2 Teel. Salz
Pfeffer
1 Essl. Essig
1 Essl. Öl
1 Essl. flüssiger Honig

Zum Garnieren:

1 Essl. feingehackte Petersilie

Grapefruitschale fein reiben. Da die Schale einen sehr kräftigen Geschmack hat, erst kurz vor dem Servieren zum Salat geben.

Grapefruit schälen, die weisse Haut entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. 16 Chicoreeblätter beiseite legen, um die Salatschüssel zu garnieren, und die restlichen Blätter in Streifen schneiden. Mit den Grapefruitstücken mischen. Die Blätter zum Garnieren in einem Frischhaltebeutel im Kühlschrank aufbewahren.

Sauce zubereiten:

Crème fraîche in eine Schüssel geben, mit Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Öl gut verrühren. Honig und etwas fein geriebene Grapefruitschale zufügen. Sauce über die Salatmischung giessen und vorsichtig vermengen.

Die einzelnen Chicoreeblätter um eine Servierschüssel herum verteilen, den Salat in die Mitte füllen und mit feingehackter Petersilie bestreut servieren.



Flambieren

Gefüllte Schweinskoteletten

Rezept für 4 Personen

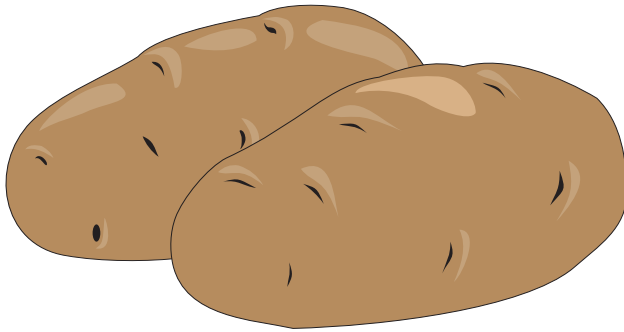
4 Schweinskoteletten à ca. 180 g
Salz, Aromat, Pfeffer, Paprika, Thymian
1 Essl. Mehl
50g Butter
1 Gläschen Gin
½ dl Calvados

Füllung:

1 Teelöffel Fett
1 Essl. fein gehackte Schalotten oder
Zwiebeln
1 Teelöffel feingeschnittene Petersilie
50 g feingehackten Schinken
50 g feingehackte Champignons
50 g Kalbsbrät
1 Esslöffel feingeriebener Apfel
Aromat, Pfeffer

Zuerst die Füllung zubereiten:
in einem Pfännchen das Fett erhitzen
und die Zwiebeln, die Champignons
und den Schinken darin dämpfen und
erkalten lassen. Das Brät, Petersilie und
den fein geriebenen Apfel beifügen,
mit Aromat würzen, mischen.

Die Koteletten auf ein flaches Brett le-
gen und mit einem spitzen Messer der
Länge nach eine Tasche einschneiden.
Leicht klopfen und füllen. Die Öffnung
mit einem Zahnstocher heften. Das
Fleisch beidseitig würzen, im Mehl wen-
den. In der Flambierpfanne Butter er-
hitzen und die Koteletten darin auf bei-
den Seiten je 3 - 4 Minuten bei grossem
Feuer braten. Mit Gin und Calvados
flambieren und auf heisse Teller anrich-
ten.



Kartoffelgratin

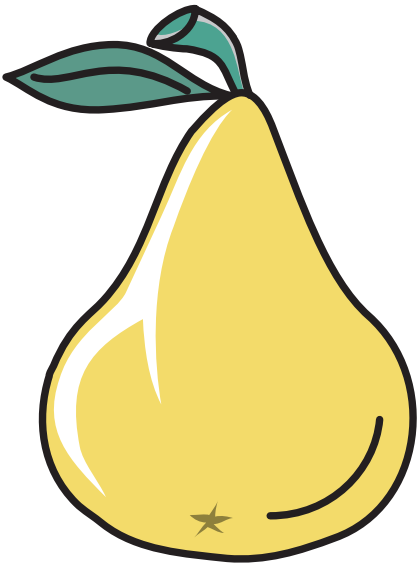
Rezept für 4 Personen

400 g Kartoffeln
300 g geriebener Käse
(Emmentaler und Gruyère)
2 dl Rahm

Salz/Aromat, Pfeffer, Muskatnuss

Kartoffeln waschen, schälen und, am besten mit einem Gemüsehobel, in sehr dünne Scheiben von ca. 1 mm schneiden.

In eine ausgebutterte Form eine Lage Kartoffeln geben, reichlich mit Salz oder Aromat und Muskatnuss würzen. Die Hälfte des geriebenen Käses darüber streuen. Anschliessend die zweite Lage Kartoffeln darüber geben, würzen und den Rest des Käses darüber verteilen. Den Rahm über den Käse giessen und während 30 - 40 Minuten im Backofen bei ca. 180 - 200 ° garen.



Poires flambées Williams

Rezept für 4 Personen

- 4 Birnen
- 8 Williams Liqueur-Bonbons
- 60 g Butter
- 75 g Griesszucker
- ½ dl Curaçao
- ½ dl Williams
- 1 dl Rahm
- 1 kl. Block Vanilleglacé

Die Birnen schälen, halbieren entkernen und in Zuckerwasser weich kochen. Den Birnensaft beiseite stellen. Den Griesszucker in der Flambierpfanne schmelzen, dann rösten, bis er karamellartig ist. Sofort mit der Butter und einem Glas Birnensaft ablöschen. Köcheln lassen, bis sich der Karamelzucker aufgelöst hat. Nach belieben Curaçao dazugeben. Die Liqueur-Bonbons in die Birnen legen und diese in der Sauce erwärmen. Mit Williams flambieren. Die Birnen auf heiße Dessert-Teller anrichten. Die Sauce mit dem Rahm aufkochen. Erst im letzten Moment die Glacé auf die Teller geben und den Dessert mit der sehr heißen Sauce übergießen.