
Vorspeise:

Weinsuppe

Hauptspeise:

Pouletbrust unter Blätterteighaube
Trockenreis

Dessert:

Schwarzwälder-Tiramisu

(Rezepte für 4 Personen)



En Guete wünscht de
Peter und Hanspeter

Vorspeise

Weinsuppe

Zutaten:

6 dl Gemüsebouillon
3 dl Weisswein fruchtig

1 ½ dl Rahm

5 Eigelb

Salz
Pfeffer
Muskat

2 Toastscheiben
1 El Butter

1 Bd Petersilie glattblättrig

Zubereitung

Bouillon und Weisswein aufkochen und offen
5 Minuten kochen lassen

beifügen und nochmals 8 – 10 Min. kräftig ein-
kochen lassen

in einer Schüssel verrühren. Ca 1/3 der kochend
heissen Suppe dazu rühren, dann diese Mischung
zur restlichen Suppe geben und unter ständigem
Rühren noch so lange erhitzen, bis sie leicht
bindet. **Vorsicht:** Suppe darf nicht kochen, sonst
gerinnt das Eigelb.

Suppe nach Bedarf würzen

in kleine Würfel schneiden und in der Butter
knusprig rösten

hacken und zusammen mit Brotwürfel über
die Suppe geben

Hauptgericht

Pouletbrust unter Blätterteighaube

Zutaten:

1 El Butter
70 g Karottenjulienne
70 g Lauchjulienne
70 g Selleriejulienne

4 Pouletbrüstchen
1 El Butter

1 dl Weisswein
1 ½ dl Geflügel Bouillon
2 dl Rahm
50 g Butter
Salz
Pfeffer
Curry
Paprika
Cayennepfeffer

Blätterteig
Ei
wenig Wasser

Zubereitung

Butter in Pfanne erhitzen und Gemüse zugeben, leicht salzen und zugedeckt auf kleinem Feuer im eigenen Saft gar dünsten und dann beiseite stellen

Die Pouletbrüstchen würzen und in der heissen Butter ca. 1 Min. pro Seite anbraten und dann in Auflaufform verteilen und mit Gemüsejulienne bedecken

überschüssige Bratbutter abtupfen und den Bratensatz mit Weisswein auflösen, mit Geflügel-fond aufgiessen und auf ca. 1 dl reduzieren
Rahm hinzufügen und kurz aufkochen lassen,
Butter in kleinen Mengen in die Sauce einrühren
kräftig würzen und über die Julienne verteilen

über die Auflaufform legen Rand abschneiden und leicht andrücken
Eigelb mit wenig Wasser verrühren und den Blätterteig bestreichen

Aluform in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen auf mittlerer Rille ca. 25 Min backen.

Zum Anrichten die Blätterteighaube vierteln, Poulet und Gemüse auf Teller verteilen und je ein Stück Blätterteig dazu legen

Trockenreis

Zubereitung wie bekannt oder nach Packungsangaben ☺

Dessert

Schwarzwälder-Tiramisu

Zutaten:

3 frische Eier
Salz
70 g Zucker
3 frische Eigelb

80 g Mehl
2 El Kakaopulver
1 Msp Backpulver

1 dl heisser Espresso
1 El Kirsch
½ El Zucker

300 g Mascarpone
60 g Zucker
1 El Kirsch
2,5 dl Rahm

1 Glas Sauerkirschen
20 g Schokoladenspäne
Wenig Kakaopulver

Zubereitung

Biskuits: Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker nach und nach begeben bis der Eischnee glänzt. Eigelb mit dem Schwingbesen darunterziehen

Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen, dazu sieben und mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen
Masse in einen Spritzsack mit ca. 10 mm Tülle geben (auch mit Plastikbeutel möglich)
Streifen von ca. 8 cm Länge auf ein mit Backpapier belegtes **kaltes** Blech spritzen
Max 10 Min. backen in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheiztem Ofen
Herausnehmen und auskühlen lassen

alles verrühren bis sich Zucker aufgelöst hat
beiseite stellen

Mascarpone, Kirsch und Zucker verrühren
den knapp steif geschlagenen Rahm darunterziehen

Die Hälfte der Biskuits in einer Form verteilen, die Hälfte des Espresso der Kirschen und der Creme darauf verteilen
Restliche Biskuits darauflegen, restlichen Espresso, Kirschen und Creme darauf verteilen

Zugedeckt ca. 1 Std. kühlstellen
Schokoladenspäne und Kakaopulver darüberstreuen