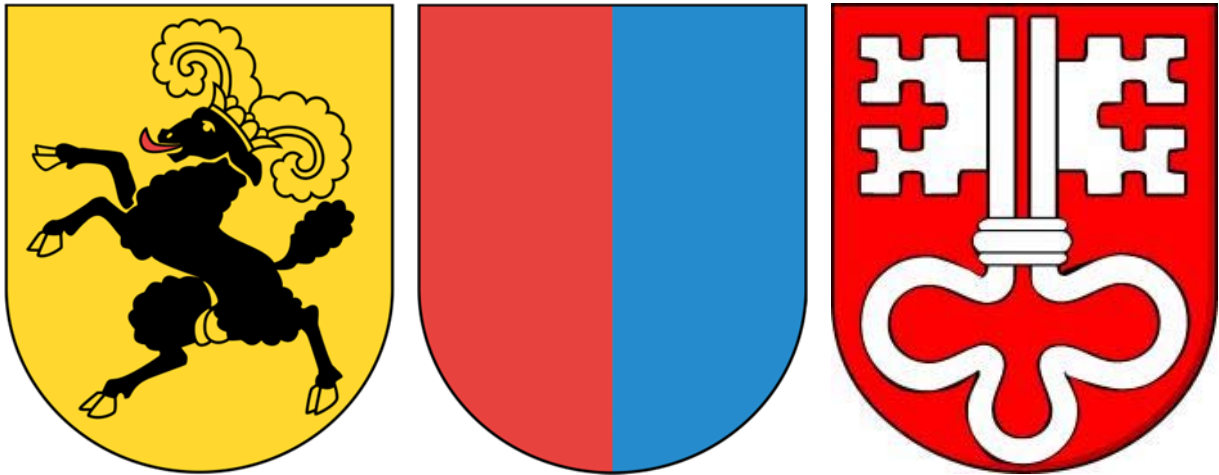


Gourmet 12

Kochabend vom 30. März 2015



Tour de Suisse

Schaffhauser Bölletünne
Involtini di vitello mit Nudeln
Nidwaldner Apfelauflauf

Seite 1

Seite 2

Seite 3

von
Roger Kumpli
Salvatore Scianna

Schaffhauser B llet nne

Rezept für ein Blech von 28 cm
Rezept von www.swissmilk.ch

1 Kuchenteig (fertig aus dem Handel)

Belag:

750 g Zwiebeln
2 EL Butter
75 g magere Speckwürfeli

Guss:

1 dl Milch
200 g Crème fra che
2 Eier
  TL Kümmel
Nach Belieben: Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1.
Kuchenteig mit einer Gabel dicht einstechen, in die eingefettete Form legen und den Rand einschlagen.
2.
Für den Belag Butter in einer Bratpfanne schmelzen lassen. Zwiebeln schälen, in dünne Streifen schneiden und Speckw rfelchen dazugeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten andämpfen, ohne dass die Zwiebeln Farbe annehmen. Auskühlen lassen.
3.
Für den Guss Milch, Crème fra che und Eier in einem Massbecher verquirlen, würzen.
4.
Zwiebelgemisch auf dem Teigboden verteilen. Guss darüber giessen. B llet nne auf der untersten Rille des auf 220  C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.



Involtini di vitello

Rezept für 4 Personen: (für 12 Personen zubereiten)

Rezept von Betty Bossi

Tomatensauce

1 Esslöffel Margarine oder Butter

In einer Pfanne warm werden lassen

½ Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

beigeben, andämpfen

400 g Tomaten, geschält, gewürfelt
oder 1 Dose gehackte Pelati (400 g)

3 Salbeiblätter, gehackt

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

Beigeben, zugedeckt kurz kochen, dann
Deckel wegnehmen, einkochen, bis eine
leicht dickliche Sauce entsteht

Fleisch

8 Kalbsplätzli (je ca. 60 g)

8 kleine Tranchen Rohschinken

Plätzli mit Schinken belegen, aufrollen, mit
Zahnstocher fixieren

1-2 Esslöffel Öl oder Bratbutter

in der Bratpfanne heiss werden lassen

wenig Salz

Pfeffer aus der Mühle

Fleisch würzen, Röllchen ringsum anbraten

Tomatensauce

Dazugiessen, alles zugedeckt auf ganz
kleinem Feuer ca. 10 Minuten köcheln

Nudeln

500 g dünne Nudeln

im heissen Salzwasser zubereiten

Servieren

Involtini auf vorgewärmte Teller mit Nudeln anrichten.



Nidwaldner Apfelaufauf

Rezept für 4 Personen: (für 8 Personen zubereiten)

Rezept von www.swissmilk.ch

Aufauf:

- 50 g Butter
- 2 EL Mehl
- 2.5 dl Milch
- 1 Msp. Salz
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- ½ P. Vanillezucker
- 3 Eiweiss, steif geschlagen
- 4 mittelgrosse säuerliche Äpfel, z.B. Cox Orange, geschält, halbiert, Kerngehäuse entfernt
- Zimtpulver und Puderzucker zum Bestäuben



Sauce:

- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 5 dl Milch
- 1 ½ EL Maisstärke
- 3 EL Zucker
- ½ P. Vanillezucker
- 1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark

Zubereitung:

1. Aufauf: Butter schmelzen. Mehl beifügen, andünsten. Pfanne von der Platte nehmen, Milch dazugiessen, gut verrühren. Auf die Platte zurückstellen, unter Rühren aufkochen, 5-10 Minuten köcheln, leicht auskühlen lassen, salzen. Eigelb, Zucker und Vanillezucker darunter rühren. Eischnee sorgfältig darunterziehen.
2. Masse in die bebutterte Form füllen, Äpfel im Kreis hineinstellen.
3. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen. Mit Zimt und Puderzucker bestäuben.
4. Sauce: Alle Zutaten verrühren. Unter ständigem Rühren kurz vors Kochen bringen. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, unter häufigem Rühren auskühlen lassen.
5. Aufauf auf Desserttellern anrichten, Sauce dazu servieren.