



Kochen 29. Mai 2003

Warmer Spargelsalat

Geschnetzeltes mit Raclettekäse auf Toastbrot

Delikate Ananas-Kokos-Creme

Warmer Spargelsalat

Für 4 Personen

500 gr. weisse Spargeln
500 gr. grüne Spargeln
1dl frisch gepresster Orangensaft
3-4 dl Bouillon
60 gr. Butter
½ TL Zucker
Salz
8 El Oel
6 EL Essig
Salatgewürz
1 Tomate
8 Basilikumblätter
frisch gemahlener Pfeffer
Kernenmischung

getrennt von einander kochen!!!

1. Spargeln schälen, holzige Enden entfernen. In 5 cm lange Stücke schneiden (dicke Spargeln halbieren) und in einen grossflächigen Topf geben. Orangensaft und Brühe zugliessen, Butter und Zucker hinzufügen, salzen. Kurz aufkochen und auf kleiner Flamme ca. 10 Min. garen, dann herausnehmen.
2. Oel und Essig verrühren, unter den Spargel mischen. Spargeln auf Teller anrichten, Tomaten achteln, Basilikum in Streifen schneiden. Beides um und auf Spargeln verteilen und mit Pfeffer abschmecken.
3. Zusätzlich einige Kerne darüber streuen und sofort servieren.

Geschnetzeltes mit Raclettekäse

Für 4 Personen

Olivenöl oder Bratbutter zum Braten

600 g geschnetzeltes Pouletfleisch (oder Schweinefleisch)

½ TL Salz

1 Zwiebel, fein gehackt

1 rote Peperoni, oder

2 kleine Zucchetti

entkernt, in Würfel schneiden

schälen, halbieren, aushöhlen, in Würfel schneiden

2 EL Tomatenpüree

1 TL Thymianblättchen

Basilikum gehackt (erst kurz vor Gebrauch hacken)

½ TL Paprika edelsüß

½ dl Weisswein

1 ½ dl Gemüsebouillon

100 g Raclette-Käse

8 Scheiben Toast

Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise anbraten, herausnehmen, salzen. Hitze reduzieren. In der gleichen Pfanne Zwiebel, Peperoni (oder Zucchetti) und Tomatenpüree andämpfen, Kräuter begeben, mitdämpfen, würzen. Wein und Bouillon dazugiessen, Fleisch wieder begeben, ca. 5 Minuten köcheln. Käse darüber verteilen, zugedeckt schmelzen.

Toastbrotsscheiben rösten, auf Teller legen, Geschnetzeltes darauf anrichten.

Sofort servieren!!!

Delikate Ananas-Kokos-Creme

Einfach zubereitet für 4-6 Personen

250 g QuimiQ

glatt rühren

1 Dose Ananas (4 Scheiben),

fein geschnitten **mit Saft begeben**

ein paar Stücke für die Deko auf die Seite legen.

2 EL Kokosstreusel

daruntermischen, nach Belieben süssen

2,5 dl Vollrahm

steif schlagen, darunter ziehen und sofort

servieren

(Wenn die Creme kühl gestellt wird,

vor dem Servieren wieder aufrühren)

TIPP: Wer es festlich mag, rundet diese Creme mit einer bedachten Portion Rum ab.

Dieser Dessert sieht toll aus, wenn die Creme in bunten Gläsern serviert wird.

Gutes Gelingen von und mit

Horst