

4. Kochabend

Sellerie-Limetten-Suppe

Pikante Taler

Spätzligratin

mit Schinken

Salat

Schokolademousse

Bretzeli



Sellerie-Limetten-Suppe

für 6-8 Personen

Zutaten

400 g Sellerie
200 g Kartoffeln,
mehligkochend
1 Limette
1 Stück Zwiebel mittel
4 Esslöffel Olivenöl
0.5 dl Noilly Prat
1 dl Weisswein
8 dl Gemüsebouillon
50 g Bündnerfleisch
1 Bund Petersilie
1.5 dl Rahm
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Schale der Limette dünn abreiben und den Saft auspressen. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann Sellerie- und Kartoffelwürfel beifügen und Noilly Prat sowie Weisswein dazugießen. Alles auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen. Die Bouillon, die Hälfte der Limettenschale und 2 Esslöffel Limettensaft beifügen. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse gut weich ist.

Inzwischen das Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixerglas fein pürieren. Den Rahm beifügen und die Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten Tellern oder Tassen anrichten und je etwas Bündnerfleisch, Petersilie und restliche Limettenschale darüber streuen.

Pikante Apéro-Taler

für 4 Personen

Zutaten

1 Blätterteig, eckig 2x275g
4 EL Pesto Rosso oder auch Basilikum-Pesto
100g Rohschinken, in dünne Tranchen geschnitten
4 EL Parmesan, gerieben
4 EL Pinienkerne

Zubereitung

1. Den Blätterteig 5 Minuten ausbreiten und mit Pesto bestreichen. Den Rohschinken darauf verteilen und mit Parmesan bestreuen. Den Teig von der schmalen Seite her aufrollen und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Ofen auf 180 C vorheizen.
3. Mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Die Pinienkerne auf die Teigscheiben streuen und in der Ofenmitte ca. 15 Minuten goldbraun backen. Möglichst warm servieren



Spätzligratin mit Schinken

für 4 Personen

Spätzliteig



500g Mehl
1 KLSalz in Schüssel geben

4 Eier
3 dl Wasser gut mischen



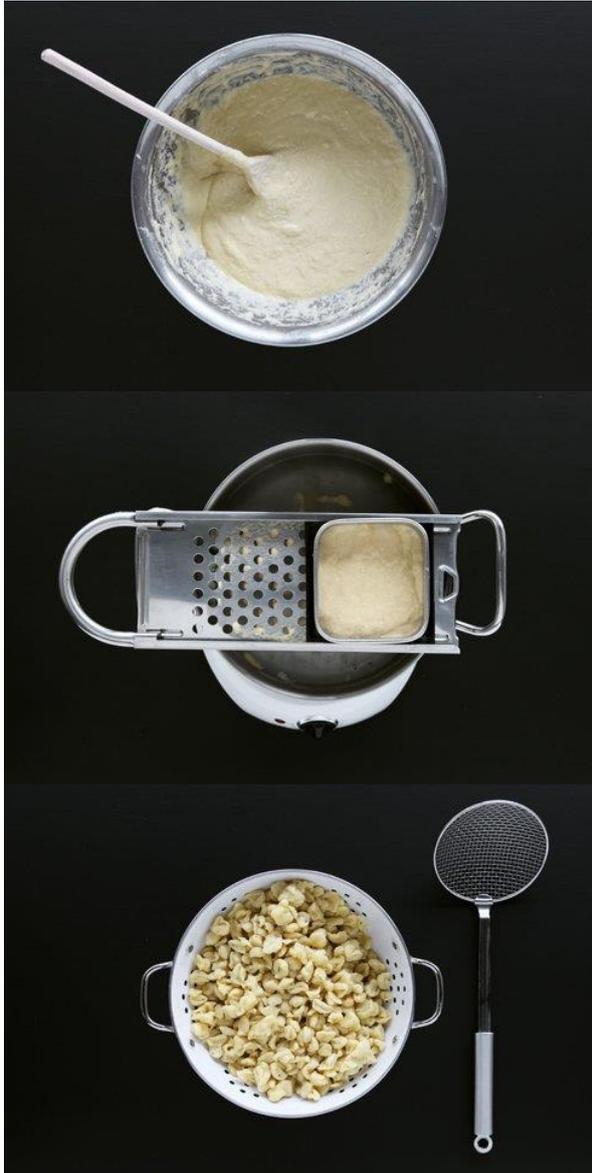
In der Mitte der Schüssel eine Mulde formen.



Flüssigkeit in die Mulde geben.



Teig von der Mitte her mit einer Kelle umrühren.



Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. 30 Minuten ruhen lassen.

In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen und den Teig portionenweise mit dem Knöpfli sieb dazu streichen.

Aufkochen und mit der Schaumkelle herausnehmen.

1 Dose Ananas, in kleinen Stücken
2 Tranchen Schinken, in Streifen
150 g Käse, in Würfeli

alles mit dem Knöpfli mischen und in eine Gratinform geben

1 Portion Fertig-Gratin-Sauce
1 dl Milch
 $\frac{1}{4}$ KL Paprika

alles gut verrühren, über den Gratin giessen, wenig Käse darüberstreuen

Im Ofen bei 220° zirka 20 Minuten gratinieren.

Schokolademousse

für 4 Personen



150 g dunkle Schokolade, z. B. Crémant
2 Eier
15 g Zucker
2,5 dl Vollrahm



Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen. Das Wasser sollte nicht kochen.



Eier trennen. Eiweiss und Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen.



Rahm steif schlagen



Eigelb nach und nach unter ständigem Rühren zur Schokolade geben.



Rahm und Eischnee sorgfältig unter die Schokoladenmasse mischen.



Mousse in Schälchen abfüllen und zugedeckt einigen Stunden kühlstellen. Garnieren und servieren.

