

Suppe mit Hackfleisch und Wachtelei

für 4 Personen als **Vorspeise**

1 El. Olivenöl, 200 g Hackfleisch (Rind),	Oel in Bratpfanne erhitzen. Fleisch kurz anbraten,
1 Schalotte,	fein hacken und begeben und kurz mitbraten,
½ Lit. Fleischbouillon	dazugiessen,
1 Rüebli, 1 Kartoffel,	mit Röstiraffel reiben und begeben, aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 15 Min. köcheln.
300 g Pak-Choi, oder Chinakohl	in feine Streifen schneiden, begeben, ca. 5 Min. weiter köcheln,
Salz und Pfeffer	nach Bedarf
Bambussprossen, ½ Bund Schnittlauch f.geschn.	begeben. warmhalten.
4 runde Scheiben Weissbrot	in Butter beidseitig anrösten, warmhalten. Beim Anrichten in die
4 Wachteleier	Suppen legen. Die vorbereiteten Wachteleier mit einem TL auf den schwimmenden Toast legen und servieren.

Brasato an Barolo-Feigen-Sauce

für 4 Personen als **Hauptspeise**

1 kg. Rindsbraten (Schulter)	1. Fleisch und alle Zutaten bis und mit Rotwein in eine Schüssel geben. zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren, 1 Mal wenden.
4 Rüebli, in Stücken	Fleisch herausnehmen, trocken tupfen, Flüssigkeit und Gemüse beiseitestellen.
1 Sellerie, in Stücken	2. Öl im Brattopf erhitzen. Fleisch würzen, bei mittlerer Hitze rundum ca. 8 Min. anbraten, erst wenden wenn sich eine Kruste gebildet hat.
3 Schalotten, in Ringen	Herausnehmen, Bratfett abtupfen, wenig Öl begeben.
2 Knoblauchzehen, halbiert	3. Tomatenpüree mit dem beiseitegestellten Gemüse andämpfen.
2 Zweiglein Rosmarin	Bereitgestellte Flüssigkeit dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren,
6 dl. Rotwein	Fleisch begeben
Olivenöl zum Anbraten	4. Schmoren: Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Std. (2- mal wenden.)
2 TL. Salz	Braten und Gemüse herausnehmen, ca. 10 Min. ruhen lassen.
1 EL. Tomatenpüree	Sauce absieben, ca. 5 Min. einköcheln, Feigen begeben, ca. 3 Min. fertig köcheln, würzen.
50 g Dörrfeigen in Scheiben	
Salz und Pfeffer nach Bedarf	

Gratin dauphinois

Für 4 Personen als **Beilage**

1 Knoblauchzehe

Form damit ausreiben, einfetten.

800 g mehlig kochende Kartoffeln

in dünne Scheiben hobeln, in eine Schüssel geben

1 ½ TL Salz + wenig Pfeffer aus der Mühle

die gewürzten Kartoffelscheiben lageweise in die vorbereitete Form

50 g Reibkäse (z.B. Grana Padano)

schichten, mit dem Reibkäse bestreuen,

Guss:

den vorbereiteten Guss über den Gratin giessen.

4 dl Milch

1,5 dl Rahm

½ TL Salz

Muskat (wenig)

Gratinieren: 50 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

1.5 dl Rahm

über Gratin giessen, warmhalten.

Maroni – Tiramisu

Für 4 Personen als **Dessert**

100 g Cantuccini (italienische Mandelbiscuits)

Cantuccini in Dessertschalen oder Gläser füllen.

1 dl Espresso

in einer Schüssel den Espresso mit

2 TL Zucker

Zucker und Vin Santo (oder Kirsch)

2 EL Vin Santo oder Kirsch

mischen und über die Cantuccini träufeln.

2 Eier + 2 EL Zucker

die Eier mit dem Zucker mit dem Rührgerät zu einer hellen, dicken Creme schlagen.

1 Block (200 g) Maronen-Püree + 200 g Mascarpone

verrühren, die Mischung sorgfältig unter die Eimasse ziehen. Die Maroni Creme auf die eingeweichten Cantuccini geben. Das Dessert mindestens 2 h kühlstellen.

Rezepte zusammengetragen aus verschiedenen Quellen

Walter Häner