



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002



Nüssli-Salat mit Pfifferlingen und Cherry-Tomaten im Parmesan-Tube

Zutaten für 8 Personen

- Nüsslisalat
- Parmesan am Stück
- Pfifferlinge
- Frühlingszwiebeln
- Cherrytomate
- Olivenöl
- Balsamico
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

- Parmesan in Stücke schneiden und diese grob reiben. In kleiner Bratpfanne geriebener Parmesan verteilen und auf kleinem Feuer an schmelzen lassen. "Fladen" über Glas legen und abkühlen lassen so dass der Käse in Form bleibt.
- Nüsslisalat waschen und trocken schleudern, Cherry-Tomaten waschen und halbieren.
- Pfifferlinge abreiben und wenn notwendig in kleine Stück schneiden, Frühlingszwiebeln fein schneiden.
- gehackte Zwiebeln in wenig Oel andünsten, Pfifferlinge dazu geben und dann mit einem Schuss Weisswein ablöschen und einkochen lassen Cherry Tomaten dazu geben und noch kurz andünsten.

Vorspeise 3. November 2017

chili, garlic in the pot - freak n'hot



chochclub griifese-NÄNIKE , est. 2002

- Parmesan Rolle auf Teller legen, Salat darin verteilen, Pfifferlinge mit Tomaten darüber geben und mit Oel und Essig beträufeln.

En guete

Vorspeise 3. November 2017

chili, garlic in the pot - freak n'hot



chochclub griifesees-NÄNIKE , est. 2002



Rehnvöltini mit Salbei

Zutaten für 8 Personen

- 400g Zwiebeln
- 100g Hirschsalsiz in Würfel geschnitten
- 1 Bund Salbei
- Bratbutter
- 16 Rehschnitzel a ca. 80g
- mittelscharfer Senf
- 16 Tranchen Wildschwein Rohschinken
- 1 dl Weisswein
- Mehl
- 3 dl roter Portwein
- 4 dl Bratensauce
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- ¼ der Zwiebeln fein hacken, Salsiz in Würfelchen schneiden, Salbeiblätter von Stiel zupfen. Einige Blättchen in feine Streifen schneiden. Bratbutter erhitzen, Zwiebeln, Salsiz und Salbeistreifen ca. 5 Minuten darin andünsten. Füllung etwas abkühlen lassen.
- Schnitzel zwischen Backpapier leicht flach klopfen. Dünn mit Senf bestreichen. Pro Röllchen eine Tranche Rohschinken und ein Salbeiblatt auf ein Schnitzel legen. Je ½ EL Füllung darauf verteilen, einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.
- Backofen auf 80° vorheizen. Restliche Zwiebeln halbieren, in Streifen schneiden und mit Mehl bestäuben.
- Involtini, je nach Fleischdicke, 4 - 6 Minuten in Bratbutter rundum braten. Im Ofen ca. 10 Minuten warm halten.

Hauptgang 3. November 2017

chili, garlic in the pot - freak n'hot



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002

- Zwiebeln im Bratsatz ca. 5 Minuten dünsten. Mit Portwein ablöschen und Bratensauce dazugeben.
- Restliche Salbeiblättchen dazugeben und Sauce ca. 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Involtini mit Sauce und Spätzli auf Teller anrichten

En guete

Hauptgang 3. November 2017

chili, garlic in the pot - freak n'hot



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002



Spätzli

Zutaten für 8 Personen

- 400g Spätzlimehl
- 8 Eier
- Salz
- Muskatnuss
- event. etwas Milch
- Butter

Zubereitung

- Das Mehl mit Salz, geriebene Muskatnuss und den Eiern verklopfen. Wenn nötig mit etwas Milch verdünnen.
- Den Teig etwas ruhen lassen.
- Den Teig durch das Spätzlisieb ins kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzli an die Oberfläche schwimmen, herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen.
- Zum heiss machen die Spätzli in der heisser Butter schwenken. Sie dürfen leicht Farbe bekommen.



chochclub griifensee-NÄNIKE , est. 2002



Meringue mit Rahm und Beeren

Zutaten für 8 Personen

- 6 Eiweiss
- 100g Zucker
- 2 EL Maisstärke
- 2dl Rahm
- 2 Beutel Vanillezucker
- 250g Beeren
z.B Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren

Zubereitung

- Backofen auf 90°C vorheizen
- Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Maisstärke einrieseln lassen. Weiterschlagen bis die Masse fest ist und glänzt
- Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Löffel Eiweissmasse portionenweise auf das Blech geben und zu ca. 1cm dicken Rondellen austreichen.
- Im Ofen ca. 2 Stunden trocknen. Ofentüre mithilfe eines Holzlöffel leicht geöffnet halten Meringues aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- Vor dem servieren Rahm mit Vanillezucker steif schlagen, Meringues mit Rahm bestreichen. Beeren darauf anrichten.

En guete

Dessert 3. November 2017

chili, garlic in the pot - freak n'hot