



Presse Chuchi, Zürich Club du canard truffé

vom 23. Februar 2018

Schinkengipfeli

(für 10 Stk)

200g	Beinschinken
1	hart gekochtes Ei (gehackt)
2 EL	gehakte Petersilie
1 EL	Senf
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprika

Alles gut pürieren mit einem Teelöffel häufchenweise auf Blätterteig geben

10x 12 cm Blätterteig Dreiecke

Einschlagen, in Gipfeliform drehen und mit einem Eigelb bepinseln

Goldgelb im Ofen bei 200Grad backen

Nüsslisalat mit Salatsauce à la Grossmüeti

(für 4 Personen)

150g Nüssli Salat (gut waschen)

3EL Kressig Essig

3 EL Sonnenblumenöl

3 EL Thommy Mayonnaise

1 Prise Aromat

2 Spritzer Maggi-Tröpfli

3 EL Kaffeerahm

1 KL Petersilie (gehackt)

1 KL Schnittlauch (gehackt)

Alles gut und homogen verrühren, über den Nüsslisalat geben

50g Speckwürfeli scharf anbraten und dazu geben

50g Brotwürfelchen in Butter anschweizen (bis beurre noisette) und dazugeben

Hackbraten à la Urgrossmutter

(für 6 Personen)

700g	mageres Rindsgehacktes
1 DL	Salz
1 KL	schwarzer Pfeffer
1 KI	Paprika
100g	fein gehackte Zwiebeln (geröstet)
2	Eier
1 Tasse	Paniermehl
½ Tasse	warme Milch (Paniermehl einweichen und zur Hackfleischmasse dazugeben)

Alles gut verkneten, ggfs noch etwas Mehl begeben bis ein schöner „Laib“ geformt ist. Diesen scharf in Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl anbraten, anschliessend in den Römertopf legen.

½ l	Boullion
1 KT	Rotwein

Deglacé und Beurre Manier begeben, bis aufgelöst, dann im Römertopf den Hackbraten begiessen

2	Karotten
1	grosse, halbierte Zwiebel
kleines Stk	Knollen-Sellerie
Bouquet garni	

Alles in den Römertopf dazugeben und dann im Ofen ca. 45min bis 1h bei 200 schmoren.

Knöpfli

(für 6 Personen)

1kg	Knöpfli-Mehl
4	Eier
2 dl	Milch
1 dl	Wasser
1DL	Salz

Alles heftig verrühren bis der Teig blasen wirft. Ggfs. etwas Flüssigkeit oder Mehl begeben, je nachdem ob zu trocken oder zu dünn

5l kochendes Salzwasser

Teig durch das Spätzlisieb streichen und im heissen Salz-Wasser solange kochen, bis sie wieder an die Oberfläche steigen. Dam mit der Schaumkehle abschöpfen, abtropfen und in eine Gratin-form geben, Mit etwas Butter im Ofen warm halten.

Meringues

(pro Person)

2 Meringue-Schalen (die Besten; aus dem Kemmeribodenbad)

Viiiiiiiiiiiiiiiiiel Nidle dazwischen Spritzen, Traube oder Kirsche als Décor oben drauf

Marc Aeberhard