

HAPPY NEW YEAR

(Rezepteuren für ca. 6-12 Personen – je nach Hunger☺)

STRUDEL TARTELETTES MIT POULET ERDNUSS FÜLLUNG

Zutaten für Strudel-Teig Tartelettes

1 Stück Strudelteig
etwas flüssiger Butter

Zutaten für Füllung:

1-2 Stück Pouletbrüste
2 EL Sesam
4 EL Erdnussbutter
8 EL Koskosmilch
1 Zehe Knoblauch, zerdrückt
1 EL frischer Ingwer, gerieben
1 EL Sojasauce
1 Stück Frühlingszwiebel

Zubereitung:

Den Backofen auf ca. 180° C vorheizen. Strudelteig auslegen und mit Butter bestreichen. Mit einem scharfen Messer kleine Quadrate zuschneiden. Die Mini-Muffin-Formen einfetten und mit je 3 gebutterten Filoteigquadraten auslegen. Im Ofen ca. 6-8 Minuten goldbraun backen. Die Tartelettes etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus den Muffin-Förmchen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

In einer Pfanne den Sesam ca. 3 Minuten trocken rösten. Die Erdnussbutter mit Knoblauch, Ingwer, Kokosmilch und Sojasauce zu einer glatten Sauce rühren und bei kleiner Hitze erwärmen.

Das Poulet in feinste Streifen schneiden und in der Bratpfanne braten bis diese gar sind (oder im Backofen fertig garen). Etwas Sauce in die Tartelettes geben und die Pouletscheiben darauf legen.

Mit Sesam bestreuen und mit Frühlingszwiebel oder nach Wunsch fertig garnieren.

BRESAOLA GEFÜLLT – BIRNEN – RUCOLA

8-10 Stück Bresaola Scheiben
1 mittelgrosse Birne, in dünne Scheiben geschnitten
1 Handvoll Rucola
etwas Oliventapenade oder feinst geschnittene Oliven (oder auch Frischkäse/Mascarpone)
etwas Pfeffer

Die Bresaola Scheiben mit einer Scheibe Birne sowie mit etwas Rucola belegen ***und Oliventapenade oder Mascarpone*** und satt einrollen. Etwas schwarzer Pfeffer darüber streuen.

HAPPY NEW YEAR

(Rezepturen für ca. 6-12 Personen – je nach Hunger☺)

KALBFLEISCH MEATBALLS – SAUCE BEARNAISE

Zutaten für Kalbfleisch-Bällchen:

500 g	Kalbfleisch, im Cutter klein gemixt
1 Stück	Zwiebel, fein gewürfelt
1 Stück	Ei
1 TL	Senf
etwas	frischen Majoran
etwas	Salz, Pfeffer
1 Stück	Brötchen vom Vortag in Wasser einweichen, ausdrücken

Alle Zutaten mischen und im Cutter mixen. Aus der Masse kleine Bällchen formen und im heissen Öl braten. Danach im Backofen bei ca. 90-100° Grad warm stellen.

Zutaten für Sauce Bearnaise:

200 g	Butter, kalt in Stückchen
1	Zwiebel
1 EL	frische Estragonblätter, fein gehackt
1/2 TL	gemahlener Pfeffer
1 EL	Weinessig
3 EL	Weißwein
4	Eigelb
etwas	Fleur de Sel
etwas	Zucker

Zwiebel fein würfeln und mit dem Weisswein, Essig und den Estragonblätter mischen. Zugedeckt ca. 5 Min. kochen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb schütten und abkühlen lassen.

In einer Schüssel die Eigelbe mit der abgekühlten Flüssigkeit verquirlen und im heißen (nicht kochendem) Wasserbad cremig schlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Butter in Flöckchen unter die warme Sauce rühren. Mit Salz abschmecken.

Alternativ dazu kann auch die Sauce Bearnaise vom Globus (Eigenmarke) genommen werden. Diese wird nur mit Vollrahm aufgekocht und schmeckt hervorragend!

Die warmen Kalbfleischbällchen auf kleine Teller geben und mit der Sauce Bearnaise überträufeln.

HAPPY NEW YEAR

(Rezepteuren für ca. 6-12 Personen – je nach Hunger☺)

POULET-SPIESSLI - CHOCOLAT - EXOTISCHE SALSA

Zutaten:

2-4 EL	Gemahlener Kaffee
2-4 EL	Kakaopulver
1-2 EL	Brauner Zucker
1-2 EL	Salz, etwas Cayenne Pfeffer (je nach Schärfe)

Zutaten SALSA:

¼ Stk.	Salatgurke, fein gewürfelt
½ Stk.	Mango, fein gewürfelt
1 Stk.	Avocado, fein gewürfelt
½ Stk.	Rote Zwiebel, fein gehackt
¼ Stk.	Frühlingszwiebel, fein gehackt
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer, Chili (bei Bedarf)

ZUBEREITUNG:

Da Gemüse sowie die Früchte klein schneiden und vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Zutaten vermischen. Die Menge sollte für ca. 12-16 Hühnerspiesschen ausreichen. Diese mit neutralem Öl bestreichen und in der Mischung wenden.

Auf ein geöltes Blech legen und ab in den auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Min. je nach Grösse der Spiessli. Sie können natürlich auch ein Pouletbrüstli nehmen.

Als warmes Gericht mit der exotischer Salsa und z.B. etwas Aceto Balsamico servieren. Evtl. mit etwas frisch geraspelter Schokolade garnieren. Lecker☺.

CROSTINI – BIRNEN – BALSAMICO - GRUYERE

Zutaten für Crostini:

1 Stück	Baguette in dünne Scheiben geschnitten
etwas	Fleur de Sel zum Bestreuen
etwas	Olivenöl zum Beträufeln
1 Stück	Birne
1-2 EL	guter, dickflüssiger Balsamico (z.B. AAA von Globus)
4 EL	Rotwein
1 dl	Wasser
etwas	Fleur de Sel
100 g	Gorgonzola mature, St. Azure oder Roquefort

Garnitur:

etwas	Schnittlauch, Italienische Petersilie oder Rucola
etwas	Honig

ZUBEREITUNG:

Das geschnittene Baguette mit Salz (Fleur de Sel) bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen unter dem Grill ca. 2-3 Minuten rösten, bis die Brotscheiben angeröstet sind.

Die Birne in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Rotwein und dem Balsamico in einer Pfanne auf kleiner Hitze köcheln, bis die Birne ein wenig weich ist und sich etwas Rot gefärbt hat. Den Jersey-Blauschimmelkäse ODER gereiften Gruyere oder auch Bergkäse geraffelt auf die Crostini türmen. Die Rotwein-Birne darauf drapieren und mit Honig beträufeln. Etwas Kräuter klein hacken und die Crostini damit bestreuen.

HAPPY NEW YEAR

(Rezepteuren für ca. 6-12 Personen – je nach Hunger☺)

POULET-SPIESSLI - CHOCOLAT - EXOTISCHE SALSA

Zutaten:

2-4 EL	Gemahlener Kaffee
2-4 EL	Kakaopulver
1-2 EL	Brauner Zucker
1-2 EL	Salz
1 TL	Cayenne Pfeffer

Zutaten SALSA:

¼ Stk.	Salatgurke, fein gewürfelt
¼ Stk.	Ananas Baby, fein gewürfelt (oder für die eiligen aus der Dose)
½ Stk.	Mango, fein gewürfelt
1 Stk.	Avocado, fein gewürfelt
½ Stk.	Rote Zwiebel, fein gehackt
¼ Stk.	Frühlingszwiebel, fein gehackt
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer, Chili (bei Bedarf)

ZUBEREITUNG:

Da Gemüse sowie die Früchte klein schneiden und vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Zutaten vermischen. Die Menge sollte für ca. 12-16 Hühnerspiesschen ausreichen. Diese mit neutralem Öl bestreichen und in der Mischung wenden.

Auf ein geöltes Blech legen und ab in den auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Min. je nach Grösse der Spiessli. Sie können natürlich auch ein Pouletbrüstli nehmen.

Als warmes Gericht mit der exotischer Salsa und z.B. etwas Aceto Balsamico servieren. Evtl. mit etwas frisch geraspelter Schokolade garnieren. Lecker☺.

DATTELN GEFÜLLT MIT BLAUSCHIMMELKÄSE

Zutaten für Datteln:

6-10 Stück	Datteln, mittig aufgeschnitten so dass die Füllung darin platziert
100 g	Käse nach Bedarf – Stilton in Portwein oder Jersey Blue, Blaues Wunder, Gorgonzola
6-10 Stück	Baumnüsse (nach Bedarf)

Den Käse in kleine Stücke schneiden oder brechen (der Käse muss unbedingt Zimmertemperatur haben) und in die grossen Datteln füllen und bei Bedarf mit den Baumnüssen garnieren.