



---

Menü vom 25. November 2008

---

Sauser Süsschen

Hamburger im Förmchen mit Gemüsesauce

Ananastarte mit Eis

---

Angaben für (je nach Gang)

Kochgruppe: Serge Aeby, Werni Buchmann, Walti Meier

## Sauser Süsschen

für 6 Personen

|                              |
|------------------------------|
| 1 rote Zwiebel, fein gehackt |
| Butter zum Dämpfen           |
| 2 EL Mehl                    |
| 5 dl Sauser                  |
| 1 dl starke Gemüsebouillon   |
| 1 dl Rahm                    |
| Salz                         |
| Pfeffer aus der Mühle        |
| wenig Nelkenpulver           |

### Zubereitung 1

Zwiebel in der Butter andämpfen. Mehl kurz mitdünsten. Mit Sauser ablöschen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Bouillon dazugießen, 10-15 Minuten bei kleiner Hitze und gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Fein mixen, nach Belieben durch das Sieb streichen. Rahm beifügen, aufkochen, würzen.

Garnitur:

|                                      |
|--------------------------------------|
| 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten |
| 1-2 EL Mehl                          |
| Bratbutter oder Bratcrème            |
| Grissini                             |

### Zubereitung 2

Für die Garnitur Zwiebel im Mehl wenden, in der Bratbutter knusprig rösten. Zwiebelringe auf Grissini aufziehen. Suppe in vorgewärmte Schalen verteilen, Grissini darüberhängen, sofort servieren.

Die Suppe lässt sich bis und mit pürieren ½-1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren aufkochen, Rahm beifügen, würzen.

## Hamburger im Förmchen mit Gemüsesauce

für 2 Personen

|  |
|--|
| 1 grosses, langes Rüebli                         |
| 1 Lauchstange                                    |
| 1 Zwiebel  |
| ½ Bund Petersilie                                |
| wenig Butter für die Förmchen                    |
| Salz   |
| 1 Esslöffel Butter                               |
| 300g Hackfleisch                                 |
| 1 Eigelb   |
| 2 EL Ricotta                                     |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle                  |
| Paprika  |
| 2 EL Olivenöl                                    |
| 200g gehackte Pelatitomaten                      |
| einige Tropfen Tabasco oder etwas Cayennepfeffer |

### Vorbereitungen:

Das Rüebli schälen. Mit dem Sparschäler 8 lange, dünne Streifen abschälen und beiseitelegen. Restliches Rüebli der Länge nach in dünne Scheiben, diese in Streifchen und anschliessend in kleine Würfelchen schneiden. Den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Die 8 äussersten und breitesten Schichten ebenfalls beiseitelegen. Den restlichen Lauch in feine Streifchen schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

4 ofenfeste Portionenförmchen von 1 ½ dl Inhalt mit Butter austreichen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

### Zubereitung:

In einer mittleren Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen. Rüebli- und Lauchstreifen darin 2 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgiessen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

In derselben Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Petersilie untermischen. Alles in eine Schüssel geben.

Hackfleisch, Eigelb und Ricotta zu den Zwiebeln geben. Alles mit Salz, Pfeffer sowie Paprika würzen.

In jedes Förmchen kreuzweise 2 Rüeblistreifen legen. Je 2 Lauchstreifen darüberlegen, sodass die Enden über den Formenrand hinausragen. Die Hackfleischmasse in die Förmchen füllen und gut andrücken. Die Lauchstreifen satt über das Fleisch legen.

Die Hamburger im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen.

Inzwischen für die Sauce das Olivenöl erhitzen. Rüebliwürfelchen und Lauchstreifchen darin andünsten. Die Pelatitomaten beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer 15 Minuten kochen lassen. Am Schluss mit Tabasco oder Cayennepfeffer sowie Salz abschmecken.

Die Hamburger herausnehmen, aus den Förmchen stürzen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Tomatensauce umgiesen.

## Ananastarte mit Eis

für 4 Personen

|  |
|--|
| 4 Blätterteigplatten à 60-70g                                |
| 500g frische Ananas (am besten eine extrasüsse Sorte wählen) |
| 35g Mandelblättchen  |
| 1 Ei   |
| 1 EL Sahne, ersatzweise Milch                                |
| Mehl zum Ausrollen   |
| 6 EL Ananasmarmelade   |
| Puderzucker zum Bestreuen                                    |
| 4 Kugeln Eis   |

Ananas mit dem Ananasschneider bearbeiten damit etwa 1.5 cm dicke Scheiben daraus resultieren.

Die Mandelblättchen in die Bratpfanne streuen, goldbraun rösten, dabei ab und zu wenden. Ei mit Sahne verquirlen.

Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch etwas ausrollen, bis er etwa 12.5 cm breit ist. Dann 4 Kreise mit einem Ausstechring von 12 cm Durchmesser ausstechen (ersatzweise einen Teller oder anderes rundes Küchengeschirr nehmen). Die Ränder mit dem Ei bepinseln.

Den Blätterteig im Mittelbereich kreisrund bis auf einen etwa 1 cm breiten Rand gleichmässig mit einer Gabel einstechen. Der Rand soll beim Backen hoch gehen, der Mittelbereich aber flach bleiben. Jeweils 1 EL Ananasmarmelade in der Mitte der Teigstücke verteilen. Einige Mandeln zum Dekorieren beiseite legen. Restliche Mandeln auf der Marmelade verteilen. Dann die Ananasringe darauf legen.

Die Tartes behutsam auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad auf der untersten Rille, 15-18 Minuten goldbraun und knusprig backen. Tartes herausnehmen und noch heiss mit der übrigen Ananasmarmelade bepinseln, damit sie schön glänzen. Dann mit den Mandeln verzieren.

Mit Puderzucker besieben. Jeweils eine Kugel Eis in die Mitte der noch warmen Tartes setzen.