

habsburgerchuchi  
club kochender männer ebikon

Menü vom 08. Januar 2013  
Pierre Bannwart

**Neujahr`s Apéro Flammkuchen**  
**Peperonisuppe**  
**Schweinsfiletmedaillons an Basilikum-Zitronen-Sauce**  
**Zucchini im Ofen**  
**Apfel-Birnen-Crème**

# Flammkuchen



Rollt den Pizzateig so dünn wie möglich aus.  
Heizt den Backofen auf 200°C vor.

Nehmt Crème fraîche. Legt den ausgerollten Teig auf ein Backblech und verteilt die Crème darüber. Nun schält und schneidet die Gemüsezwiebel (in Stücke oder Ringe - je nach Geschmack) und verteilt sie mit dem Schinken über den bestrichenen Teig. Aber zuerst die Zwiebeln, da sie leicht verbrennen.

Jetzt schiebt das Blech in den vorgeheizten Ofen und backt den Flammkuchen bei 200°C. Alle 5 Minuten gucken und dann bei gewünschter Bräune herausnehmen. Fertig.

Tipps: Legt Backpapier unter den Teig, damit er nicht am Blech anklebt und vergesst nicht die Ränder zu bestreichen, damit ihr sie auch genießen könnt.

## Zutaten für 4 Portionen:

1 Pkt.	Pizzateig, gerollter
1	Zwiebel
250 g	Schinken, gewürfelt
200 ml	Crème fraîche
1 Prise	Salz, Pfeffer

# Peperonisuppe



## Zutaten für 4 Portionen

12 Stk. Peperoni rot  
2 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
800 ml Gemüsebouillon  
200 ml Rahm  
2 EL Paprika edelsüß  
2 EL Tomatenpüree  
Chili  
Salz und Pfeffer  
Butter

Die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Den Peperoni putzen in Würfel schneiden und zu der Zwiebel geben, mit Bouillon auffüllen.

Jetzt solange kochen lassen, bis der Paprika weich ist. Die Sahne zugeben auch Tomatenpüree, Salz und Pfeffer.

Alles pürieren und dann durch ein Sieb drücken. Nochmal aufkochen lassen und mit Chili würzen, eventuell noch Salz und Pfeffer zugeben.

**Deko nicht vergessen**

# *Schweinefiletmedaillons an Basilikum-Zitronen-Sauce*



## **Zutaten für 4 Portionen:**

1-2	Schweinefilet
1 EL	Öl, (Olivenöl)
150 ml	Wein, weiß
1	Zitrone(n), unbehandelt
50 ml	Wermut, (Noilly Prat)
½ TL	Hühnerbrühe, gekörnt
250 ml	Rahm
1 Bund	Basilikum
	Salz Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Den Backofen (sowie eine Platte oder Auflaufform) auf 80°C vorheizen.

Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, diese mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne in heissem Öl ca. 3-4 Minuten braten. Dann sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80°C heißen Ofen 20-30 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen. Abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft (von einer halben Zitrone), Noilly Prat und Bouillon hinzufügen, einkochen lassen. Danach den Rahm zufügen und so lange köcheln lassen, bis sie cremig bindet. Zum Schluss das in feine Streifen geschnittene Basilikum zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer (ggf. etwas Zucker) abschmecken. Über die Medaillons verteilen und sofort servieren.

Dazu breite Teigwaren, das sollte jeder Zustande bringen !

**Deko nicht vergessen**

## *Zucchini im Ofen:*

800 g	kleine Zucchini
1 EL	Butter für die Form
1 Bund	Petersilien
Etwas	Salbei, Basilikum
2-3	Knoblauchzehen
1 EL	Paprikapulver
Etwas	Pfeffer und Salz
3dl	Vollrahm
2-3 EL	geriebener Sprinz

Eine flache Gratinplatte mit Butter bestreichen. Die ungeschälten Zucchini in kleine Würfel schneiden und in die Platte verteilen. Den Rahm mit den Kräutern und Gewürzen mischen und über die Zucchini verteilen. Im Backofen bei ca. 220°C garen. (ca. 30 Min.) nach ca. 15 Min. mit Sprinz bestreuen und fertig gratinieren.

**Deko nicht vergessen**

## *Apfel-Birnen-Crème:*



### **Zutaten für 4 Personen**

4 Stk.	Äpfel
4 Stk.	Birnen
400g	saurer Rahm
100g	Zucker
Etwas	Maizena
½ l	Orangensaft

Die Früchte waschen, trocknen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In kleine Stücke schneiden und mit Orangensaft übergießen. Der saure Rahm mit dem Zucker verrühren. Die Früchte abgießen und den Orangensaft auffangen. Saft mit Maizena aufkochen bis es cremig ist.

In der Zwischenzeit die Früchte mit dem Stabmixer Mixen und mit dem sauren Rahm vermischen. Nun den Saft unter die Fruchtmasse rühren und in Portionsschälchen oder einer Dessertschüssel fest werden lassen. Kann leicht warm oder kalt gegessen werden. **Deko nicht vergessen**