

Huhn Turine des Schweinefleisch-,n “

Von der Küche von Chef-Robert Graf am Alphorn Bistro

6 bis 7 Speckschnitten Apple hölzerner geräucherter Speck

14 Unzen der knochenlosen hautlosen Huhnbrustes

1 Tbsp frischer Zitronensaft

½ lbs frisches Grundsweinefleisch

1 fein gehackte kleine Zwiebel

2 Eier - leicht geschlagen

Tbsp gehackte frische Petersilie 3

reines Salz 1Tsp

1 Tsp grüne Pfeffer Corns zerquetscht

Cracker oder Toastpunkt, Kopfsalat, Rettiche u. Zitrone zwingt, um zu dienen

Drücken Sie Speck mit einem Messer flach. Legen Sie Speck über einer Laibwanne und -presse zur Unterseite.

Schnitt 1/3 des Huhns in die Streifen, die in eine Schüssel und in eine Abdeckung mit Zitronensaft eingesetzt wurden, ließ marinieren für ungefähr 25 Minuten im Kühlraum

Setzen Sie das Schweinefleisch, die Zwiebel und das restliche Huhn in Nahrungsmittelprozesse und -prozeß, bis glatt.

Addieren Sie Eier, zerquetschtes Pfefferkorn, Petersilie und Salz. Pulsieren einige Male, alle Bestandteile gut zu mischen.

Legen Sie ½ die Mischung in die Speck gezeichnete Brotwanne und legen Sie die marinierten Huhnstreifen auf die Oberseite, Abdeckung mit der restlichen Fleischmischung,

Bedecken Sie Wanne mit Aluminiumfolie und stellen Sie in eine Backenwanne mit Wasser halb bis zur Seite der Brotwanne ein. Backen Sie 45 Minuten bei 350 Grad, entfernen Sie Folie und fahren Sie fort, 20 Minuten länger zu backen.

Kühlen Sie ab und dienen Sie mit Salatgrüns und Toastpunkten.

Dieser Teller kann voran für 2 Tage gebildet werden.

Dienen Sie mit einem süßen deutschen Riesling, einem Gewürztraminer oder einem Trocken

LachsTorte mit Dill Crème Frâiche

Von der Küche von Chef-Robert Graf am Alphorn Bistro

Ungefähr zerstoßen ½ von geräucherten Lachsen

12 Schnittlauch gehackt

Für Dill Crème Frâiche

1 Eßlöffel- Dill gehackt

½ Schale Crème Frâiche

Für Frischkäse- Füllung:

4 Unzen Frischkäse

1 Eßlöffel vorbereiteter Meerrettich

Saft ½ der frischen Zitrone

Serve mit trockenberen auslese

Wärmen Sie Frischkäse zur Raumtemperatur in Ihrer Küche, bevor Sie die Mischung zusammenbauen.

Addieren Sie alle ingredients und schlagen Sie mit Handmischer und setzen Sie beiseite.

Für kräuselt:

4 große Eier

2/3 Schale Milch

½ Schale Mehl

Klemme Salz und Pfeffer

Butter für das Braten

Schlagen Sie Eier mit einem Mischer und addieren Sie den Rest der Bestandteile. Fahren Sie fort, gut zu mischen, bis alles Mehl aufgesogen ist. Geschlagener Eierteig sollte eine dünne Übereinstimmung sein

Heizen Sie einen Eßlöffel Butter in 8, oder 9 bewegen nicht Stockwanne schritt für schritt fort, bis geschmolzen.

Gießen Sie $\frac{1}{4}$ Schale der Mischung in der Wanne und wirbeln Sie herum, um 8 zu bilden“ runder Krepp. Schlagen Sie leicht, wenn Krepp eingestellt wird und braten Sie für andere 90 Sekunden.

Fahren Sie mit dem Rest des Geschlagenen Eierteiges, Sie sollte 4 bilden kräuselt fort.

Verbreiten Sie eine Dünnschicht der Frischkäsemischung auf 3 von kräuselt. Setzen Sie eine Schicht der geräucherten Lachse auf gerade einen Krepp, haften Sie zweite auf die Oberseite und addieren Sie Lachs. Wiederholung mit drittem Krepp- und Platzebenenkrepp auf die Oberseite.

Setzen Sie eine flache untere Wanne auf die Oberseite und drücken Sie herunter, um das torte heraus zu glätten. Verpackung torte in der Plastikverpackung und Frost für Minimum eine Stunde.

Mischen Sie mittlerweile das crème Frâiche und der Dill und der Schauer im Kühlraum.

Wenn Sie bereit sind , es zu dienen, das torte von der Gefriermaschine zu entfernen und für ungefähr 20 Minuten sitzen lassen. Ordnung und glätten heraus die Ränder und Presse die gehackten Schnittlauche um den Rand. Schneiden Sie in 16 - 20 kleine Keile. Setzen Sie an eine hübsche Servierplatte und schmücken Sie mit dünnen Zitronescheiben unter torte. Spoon wenig der crème Frâiche Mischung und dienen Sie.