



Hackfleischkissen (4 Personen)

Füllung:
 20 g Butter
 1 Zwiebel, gehackt
 1 Bund Petersilie, gehackt
 200 g gemischtes Hackfleisch
 200 g Pouletfleisch, gehackt
 150 g Schweizer Tilsiter, gerieben
 1 kleines Ei
 1 Esslöffel Cognac
 Salz, Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer
 500 g Blätterteig
 1 Ei zum Bestreichen

Für die Füllung Zwiebel in der Butter glasigbraten, Petersilie zufügen, kurz mitdünsten und auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten gut verkneten. Blätterteig ca. 3–4 mm dick auswallen und Quadrate von 10x10 cm ausschneiden. Die Hälfte der Teigquadrate mit der Füllung belegen, Teigrand mit verquirltem Ei bestreichen, die restlichen Teigquadrate darüberlegen und die Ränder gut andrücken. Auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Blech setzen und 10 Minuten kühlstellen. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen (220°C) 15–20 Minuten backen. Dazu passt gedünstetes Gemüse.



Überbackene Kräuterkartoffeln

(4 Personen)

800 g mittlere Kartoffeln
 2 grosse Lauch, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
 Butter für die Form
 200 g Appenzeller, gerieben
 80 g weiche Butter
 2 Bund Petersilie, gehackt
 wenig Dill, gehackt
 1 Zweig Estragon, gehackt
 1 Esslöffel Kümmel
 2 dl Fleischbrühe (aus Würfeln)

Kartoffeln mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser knapp garkochen. Den Lauch ebenfalls in Salzwasser 10 Minuten knackig kochen. In ein Sieb leeren und in eine ausgebutterte Gratinform verteilen. Kartoffeln schälen, quer halbieren und auf den Lauch setzen. Appenzeller, Butter, Kräuter und Kümmel zusammen verkneten und auf die Kartoffeln verteilen. Bouillon dazugießen und im vorgeheizten Ofen (220°C) ca. 15 Minuten überbacken. Passt zu kurz gebratenem Fleisch.