

# Kochen mit Annemarie Wildeisen

## Pikante Ofenküchlein mit Forellennuss

Ergibt etwa 30 Stück  
**Brandteig:**  
 2 l Wasser oder halb Milch/halb Wasser  
 1 Teelöffel Salz  
 50 g Butter  
 125 g Weissehl  
 1-2 ml Senf, je ca. 52 g schwer (mit Schale)  
**Füllung:**  
 4 geräucherte Forellenfilets (ca. 250 g)  
 1 Schalefette  
 1 Bund Radieschen  
 1 Bund Schnittlauch  
 2-3 Zweige Dill  
 150 g Magerquark  
 1 Teelöffel grober Senf  
 1 Esslöffel Zitronensaft  
 Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Den Brandteig wie am Grundrezept (Punkt 1a und 1b) zubereiten.

1a. Die Flüssigkeit mit dem Salz und der Butter aufkochen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und das Mehl im Sturz, d.h. alles auf einmal unter kräftigem Rühren mit einer Kelle dazugeben. Die Pfanne wieder auf die Platte zurückgeben und auf mittlerer Feuer so lange weiterrühren, bis der Teig glatt ist und einen Kloss bildet. Nun den Kloss bei mittlerer Hitze weitere 1½-2 Minuten dünsten – man nennt dies in der Fachsprache abströhen – bis sich am Pfannenboden ein weisser Belag bildet. Dies ist ein sehr wichtiger Vorgang für die spätere Konsistenz des Teiges, also den Teig nicht zu früh aus der Pfanne nehmen!  
 1b. Den Teig in eine Schüssel umfüllen. Jetzt ein Ei nach dem anderen unter den Teig rühren. Wenn man eine grössere Teignenge auf einmal verarbeitet, sollte man mit der Zugabe von Eiern vorsichtig sein: je nach Grösse der Eier kann das letzte bereits zwei und der Teig dadurch zu weich sein. Bei unserer Menge sollten jedoch 2 Eier gerade richtig sein, sonst würde der Teig nicht gut abgerüstet!



2. Den Teig in einen Spritzsack mit glatter Fülle von 1 cm Durchmesser füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech Kugeln von 2 cm Durchmesser spritzen.

3. Die Brandteigkugeln im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweit-

tersten Rille 20-25 Minuten backen. Den Ofen erst öffnen, wenn die Brandteigküchlein schön braun geworden sind, sonst fallen sie gerne zusammen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für die Füllung die Forellenfilets in

grobe Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

5. Die Schalefette schälen und fein hacken. Von den Radieschen den Blattansatz entfernen, die Radieschen zuerst in Scheiben schneiden, dann diese fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen

schneiden. Vom Dill grobe Stängel entfernen, dann fein hacken. Alle diese Zutaten sowie Quark, Senf und Zitronensaft zu den Forellenfilets geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles mit einer Gabel gut mischen. Bis zum Servieren kühl stellen.

6. Die Ofenküchlein waagrecht einfüllen, aber nicht durchschneiden. Die Forellennuss in einen Spritzsack füllen und in die Ofenküchlein spritzen. Am besten schmecken die Ofenküchlein frisch gefüllt; man kann sie jedoch auch 2-3 Stunden im Kühlschrank aufbewahren, danach weicht der Teig gerne auf.

### Für den Kleinhäusler

Der Brandteig lässt sich nicht in kleiner Menge zubereiten.

## annemarie wildeisen's KOCHEN



Jetzt

«Annemarie Wildeisen's KÖCHEN» können lernen mit einem Schnuppervideo (3 Ausgaben für Fr. 12.-)

SMS mit SCHNUPPERN / Name und Adresse an 919 120 (Rp. / SMS)

Online-Bestellung unter  
[www.wildeisen.ch/schnuppervideo](http://www.wildeisen.ch/schnuppervideo)



## Blaskapelle «Rhybuebe» sammelte für Menschen mit Behinderung

(lea) Die Stiftung MBF dürfte kurz vor Weihnachten eine grosszügige Spende der Blaskapelle Rhybuebe entgegennehmen. Am 15. Dezember hatten die Musikanten und Musiker der Blaskapelle Rhybuebe zu ihrem traditionellen Adventskonzert in die Kirche Sten eingeladen. Mit weihnachtlichen Klängen erfreute die Blaskapelle Rhybuebe, unter der bewährten musikalischen Leitung von Christian Aeschbach, die vielen Zuhörerinnen und Zuhörer. Mit dabei war auch Pa Winösch, welche eindrucksvoll

die meist unbekannteren Geschichten der traditionellen Advents-Melodien erzählte. Oder wussten Sie, wie Amazing Grace entstand?

Die Kollekte wurde zugunsten der Stiftung MBF gesammelt. Kurz vor Weihnachten durfte Jean-Paul Schneeg, Geschäftsführer der Stiftung MBF, von den beiden Vertretern der Rhybuebe, Klarinettenist Regula Beck und Flügelhornist Rolf Lüthi, den grosszügigen Beitrag von 1200 Franken in Empfang nehmen. Das Geld wird für die Weiterentwicklung des

sozialen Unternehmens verwendet. Damit können Projekte realisiert werden, damit Menschen mit Behinderung auch in Zukunft gezielt in ihrer Eigenständigkeit begleitet und unterstützt werden. Den Musikern und Musikern gilt ein ganz besonderer Dank für ihr wohlthätiges Engagement.

Unser Bild (von links): Jean-Paul Schneeg, Geschäftsführer Stiftung MBF, Regula Beck, Klarinettenist, Rolf Lüthi, Flügelhornist.