



### GREYERZER GRIESS-TALER

#### Griess:

4½ dl Wasser

4½ dl Milch

Salz, Pfeffer

250 g Weizengriess

20 g Butter

1 Zwiebel, in Streifen  
geschnitten

1 Rüebli, grob geräffelt

Salz, kleines Lorbeerblatt

20 g Butter

400 g Geflügelleber

Streuwürze, Pfeffer, Paprika

1½ dl Hühnerbouillon

150 g Greyerzer, grob  
gerieben

Wasser, Milch und Gewürze zum Kochen bringen, den Griess einlaufen lassen und unter Rühren während 15 Minuten zu einer dicken Masse kochen. Auf ein Blech oder eine flache Platte ausstreichen und etwas auskühlen lassen. Mit einem Glas runde Plätzchen (Taler) ausstechen. Die entstehenden Reste wieder gut zusammenpressen und nochmals ausstechen.

Die Zwiebel in der Butter glasigbraun braten, Rüebli und Gewürze beifügen und 6 Minuten dünsten. In der Zwischenzeit die Geflügelleber in der Butter kurz anbraten, herausnehmen, würzen und mit dem gedünsteten Gemüse vermischen. Griess-Taler und Gemüse-Fleischmischung dachziegelartig in eine Gratinform schichten, mit der Bouillon übergossen und mit dem Greyerzer bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) 10–15 Minuten backen.

### FISCHGRATIN «MAINAU»

500 g Fischfilets (Egli oder Felchen)

Saft von 1 Zitrone

Salz, Pfeffer

2 Eier, verquirlt

Paniermehl

40 g Butter und

Butter für die Form

2 mittlere Zwiebeln, in  
Streifen geschnitten

80 g Sbrinz, gerieben

80 g Emmentaler, gerieben

1 dl Sauerrahm

2–3 Esslöffel Milch

Salz, Pfeffer

20 g Butterflöckli

½ Zitrone, in Scheiben  
geschnitten

evtl. 1 Büscheli Peterli zum  
Garnieren

Die Fischfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten ruhen lassen. Anschliessend durchs Ei ziehen, im Paniermehl wenden und in der Butter goldbraun braten. Die Hälfte der Zwiebeln abwechslungsweise mit den Fischfilets dachziegelartig in eine feuerfeste Form legen und mit Sbrinz und Emmentaler bestreuen. Sauerrahm und Milch vermischen, würzen und über das Fischgericht giessen. Mit Butterflöckli belegen und im vorgeheizten Ofen (220 °C) 30 Minuten backen. Vor dem Servieren mit den Zitronenscheiben garnieren.

