

# Rezepte von Ale Mordasini

## Pain Pochon / Gruyère / Schalotten / Speck

### Zutaten für 1 Pain Pochon

1 Stk. Pain Pochon 280g  
100 g Gruyère in dünne Scheiben geschnitten  
2 Stk. grössere Schalotten, geschält  
50 g Butter  
200 g Geflügelbouillon  
100 g Speck in Scheiben  
Schnittlauch  
Kerbel, Kresse, Blüten  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Vorbereitung

- Das Pain Pochon gemäss der Anleitung aufbacken.
- Schalotten fein schneiden.
- Geschnittene Schalotten im Butter anbraten das sie leicht Farbe bekommen.
- Geflügelbouillon dazu geben und vollständig einreduzieren.
- Alles zu einem feinen Püree mixen. Würzen.
- Speck in kleine Würfel schneiden. Goldgelb und knusprig braten.
- Ofen auf 200°C vorheizen.

### Zubereitung

- Pain Pochon der Länge nach einschneiden.
- Wenig von der Schalottenpaste und die Gruyère Schieben reinlegen.
- Das Pain 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen bis der Gruyère schmilzt. Herausnehmen.
- Die restliche Schalottencreme darüber verteilen.
- Mit Speck bestreuen.
- Pfeffer Grob darüber mahlen.
- Mit Kresse, Kräutern und Blüten garnieren.
- Aufschneiden und Geniessen.



### Tipp

Dieses Pain Pochon eignet sich hervorragend als Apero oder als Beilage zu grilliertem Fleisch oder Fisch.



Schweizer Kandidat des Bocuse d'Or

