

Immensee, 15. Mai 2002
Reiherweg 32

Es hat Gott dem Allmächtigen gefallen, meinen geliebten Gatten, unseren treubesorgten Papa, Schwiegerpapa und Opa zu sich heimzurufen

Hans-Ruedy Staub-Travis

geb. am 2. 4. 1925

Er ist heute Nacht nach schwerer und mit viel Geduld ertragener Krankheit zu Hause an seinem geliebten Zugersee sanft eingeschlafen.

Wir sind traurig, aber die Gewissheit dass er seine Hände in den Schoss des Herrn gelegt hat, tröstet uns. Wir werden ihn nie vergessen.

*Mary Staub-Travis, Immensee
Betty und Roger Cloutier-Staub
mit Corinne und Shawn, Reinach BL
Mark und Esther Staub-Hoffmann
mit Noemi, Liestal
Francesca und Trevor Gaboury-Staub
mit Cassandra, Duncan B. C., Canada
Maria Herren, Küssnacht a. R.
und Anverwandte*

Die Trauerfeier findet am Donnerstag, dem 23. Mai 2002, um 10.30 Uhr
in der Kirche St. Niklaus, Kirchgasse 3 in 4153 Reinach, statt.

Statt Blumen zu spenden, gedenke man im Sinne des Verstorbenen
der Begleitung Schwerkranker und Sterbender, Frau Th. Haupt, Kto. 86.431.051,
UBS, Küssnacht a. R.

Polenta

1¼ Liter Gemüsebouillon

aufkochen

150 g grober Mais (Bramata)

100 g mittelfeiner Maisgriess

mischen, einrühren, auf kleinem Feuer unter häufigem Rühren ca. 45 Minuten köcheln lassen. Unterdessen den Boden einer 24-cm-Springform mit Backtrennpapier belegen, mit Formenring fixieren

75 g Gorgonzola, in Stücken

unter die feuchte Polenta rühren, diese in die Form füllen, glattstreichen, auskühlen lassen

Füllung

2 Esslöffel Margarine oder Butter

in einer Pfanne warm werden lassen

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Bund Petersilie, gehackt

beigeben, andämpfen

200 g Champignons, in Scheiben

20 g getrocknete Steinpilze,
eingeweicht, abgetropft

evtl. zerkleinern, alles ca. 5 Minuten dämpfen

3 Esslöffel Halbrahm oder
Kaffeerahm

beigeben

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

würzen, 1–2 Minuten weiterköcheln, dann etwas auskühlen lassen. Formenring entfernen, Polenta auf ein gefettetes Backblech stürzen, Formenboden und Papier entfernen. Torte mit einem Faden in der Mitte quer durchschneiden. Tortendeckel abheben, Pilzmasse auf dem Tortenboden verteilen

200 g Taleggio-Käse

in 1 cm dicke Scheiben schneiden, darauf verteilen, den Tortendeckel auflegen

etwas Margarine oder Butter, flüssig

Oberfläche damit bestreichen

4–5 Esslöffel Parmesan, gerieben

darüberstreuen

Backen: ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Tip

In der Saison 150 g frische Steinpilze und evtl. nur 150 g Champignons verwenden.

Als Hauptgericht für 4 Personen,

als Vorspeise – mit der Hälfte aller Zutaten – für 4 Personen.