

Menu

30. September 2011



Vanille-Rüebli-Cappuccino-Suppe

Randen-Carpaccio

**Kalbfleischrouladen mit
Brät-Kräuter-Füllung**

Apfel-Baumnuss-Tirami-sù

.....

Suppe: Vanille-Rüebli-Cappuccino

für 6-8 Personen

Zutaten

- 400 g Rüebli
- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Butter
- 100 ml Noilly Prat
- 6 dl Gemüse- oder Hühnerbouillon
- 1 Vanilleschote
- 1 ½ dl Rahm
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Die Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken.
2. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebel darin andünsten. Rüebli beifügen und mitdünsten. Mit dem Noilly Prat ablöschen, dann die Bouillon dazugiessen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und beifügen. Die Suppe bei kleiner Hitze zugedeckt während etwa 20 Minuten kochen lassen.
3. Die Vanilleschote entfernen. Gemüse mitsamt Flüssigkeit fein pürieren. Die Suppe wenn nötig mit Bouillon oder Wasser verdünnen und nochmals aufkochen. Den Rahm steif schlagen. Etwa 2/3 davon unter die Suppe rühren. Suppe mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Suppe in vorgewärmte Tassen geben und mit dem restlichen Rahm garnieren.

Randen-Carpaccio

für 4 Personen

Zutaten

- Sud/Sauce:
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 2 dl Rotwein
- 1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Pfefferkörner, gequetscht
- 2 Zweiglein Thymian oder 1/2 TL Thymianblättchen, getrocknet
- 1 EL Rotweinessig
- ca. 3 EL Rapsöl
- Salz



- ca. 400 g Randen, gekocht, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 EL Cashews, gehackt, geröstet
- 1 Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 2-3 EL Mozzarella-Perlen
- Thymian, gezupft, für die Garnitur

Zubereitung

1. Für den Sud/die Sauce alle Zutaten bis und mit Thymian aufkochen, Flüssigkeit auf ca. 3 EL einkochen, absieben. Essig und Öl zur Flüssigkeit geben, verrühren, würzen.
2. Randen ziegelartig auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln. Cashews, Zwiebelringe und Mozzarella darüber verteilen, garnieren.

Kalbfleischrouladen mit Brät-Kräuter-Füllung

für 6 Personen

Zutaten

- 150 g Champignons
- Zwiebel, mittelgross
- 1 Esslöffel Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Doppelrahm
- 400 g Kalbsbrät
- 12 Kalbsschnitzel, gross, möglichst dünn geschnitten (evtl. vom Metzger mit der Maschine aufschneiden lassen); zum Schmoren
- Paprikapulver



Sauce

- 2 Rüebli
- 1 Stück Sellerie, in der Grösse der Rüebli
- Zwiebel, klein
- Esslöffel Bratbutter
- 1.5 dl Weisswein
- 1.5 dl Fleischbouillon
- 1.5 dl Rahm
- 1 Esslöffel Butter, gehäuft, weich
- 1 Esslöffel Mehl, gestrichen
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

1. Die Champignons rüsten und in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Dann die Hitze auf höchste Stufe stellen und die Champignons beifügen. Unter häufigem Wenden mitdünsten. Ziehen die Pilze Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Am Schluss die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. In ein Sieb abschütten, gut abtropfen und auskühlen lassen.

3. Petersilien- und Basilikumblätter fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit dem Doppelrahm zum Brät geben und alles gut mischen. Zuletzt die abgetropfte und abgekühlte Champignons- Zwiebel-Masse beifügen.
4. Die Kalbsplätzchen auf der Arbeitsfläche auslegen. Wenn nötig unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz noch etwas dünner klopfen. Auf der einen Seite mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Wenden, je etwas Brätfüllung darauf verteilen, dann die Plätzchen zu einer Roulade aufrollen.
5. Für die Sauce die Rüebli sowie den Sellerie schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
6. In einem Bräter die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Kalbfleischrouladen darin auf der Verschlussseite gut 1 Minute, dann rundum anbraten. Herausnehmen.
7. Im Bratensatz Zwiebel, Rüebli und Sellerie andünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen kurz einkochen lassen. Dann die Bouillon und den Rahm dazugießen und die Kalbfleischrouladen wieder beifügen. Zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 1½ Stunden sehr weich schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit die Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen.
8. Am Ende der Garzeit die weiche Butter und das Mehl mit einer Gabel verkneten. Flockenweise in die leicht kochende Sauce geben und diese noch so lange ungedeckt kochen lassen, bis sie leicht bindet. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung Chnöpfli

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen.

Zutaten	Zubereitung
200 g Mehl	
100 g Knöpfli-Mehl	
¾ Teelöffel Salz	alles in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken
1 ½ dl Milchwasser	(halb Milch / halb Wasser)
3 frische Eier	verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis

der Teig glänzt und Blasen wirft. Zuge-deckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen

Salzwasser, siedend

Teig portionenweise (in 3–4 Portionen) verarbeiten. Sobald eine Portion verarbeitet ist und an die Oberfläche steigt, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in ein Sieb geben, gut abtropfen, warm stellen

Apfel-Baumnuss-Tirami-sù

für 4 Personen

Zutaten

- ½ dl Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Beutel Vanillezucker
- 100 g Baumnüsse
- 1 dl Weisswein
- ½ Zimtstange
- 4 Äpfel
- 100 g Löffelbiscuits
- nach belieben 1-2 Esslöffel Calvados
- 250 g Mascarpone
- 180 g Saurer Halbrahm



Zubereitung

1. In einer mittleren Pfanne Wasser mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. Baumnüsse beifügen. Unter ständigem Rühren kochen, bis das Wasser verdunstet ist und der Zucker zu caramolisieren beginnt. Sofort auf ein grosses Brett geben und auskühlen lassen.
2. Weisswein und Zimtstange in dieselbe Pfanne geben und aufkochen. Äpfel schälen und in feine Schnitze schneiden. Im Weisswein zugedeckt etwa 8 Minuten weich kochen. Den Saft in einen Massbecher abgiessen. Die Äpfel auskühlen lassen.
3. Die Löffelbiscuits in eine Gratinform legen. Den Calvados zur Garflüssigkeit geben, die Löffelbiscuits damit beträufeln. Apfelschnitze darauf verteilen.
4. Mascarpone und Sauerhalbrahm gut verrühren. Baumnüsse hacken und 2/3 davon daruntermischen. Die Crème auf die Äpfel verteilen. Das Tirami-sù im Kühlschrank 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren mit wenig Zimt und den restlichen gehackten Nüssen bestreuen