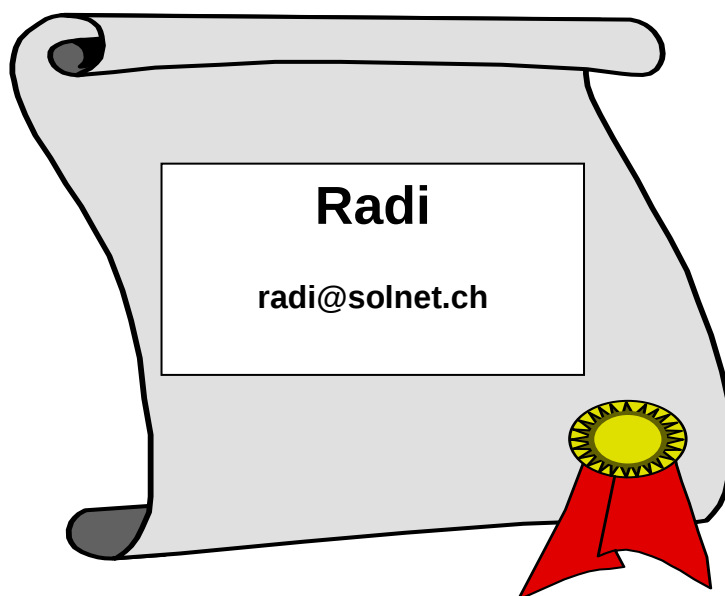


Menu

27. August 2010



Datteln im Speckmantel

Randen mit Ziegenkäse

**Kalbskoteletts mit
Roquefortsauce, Nudeln**

Zwetschgencrème

amuse-bouche Datteln im Speckmantel

Reicht für 8 Personen
Zubereitung 15 Minuten



Zutaten

- 30-40 Datteln
- 30-40 Specktranchen
- 30-40 Zahnstocher
- Honig
- Zahnstocher

Zubereiten

- Umwickeln der getrockneten und entsteinten Datteln relativ satt mit einer Scheibe Bratspeck.
- Auf Spiesschen (Zahnstocher) stecken
- Speckdatteln zirka 5 Minuten bei mittlerer Hitze knusperig anbraten
- Gruss von der Küche; „ein amuse-bouche“
- Anstelle von Datteln eignen sich auch Dörraprikosen oder Dörripflaumen, beliebig kann man das amuse bouche mit Honig anreichern

Randen mit Ziegenkäse

Reicht für 4 Personen
Zubereitung 30 Minuten



Zutaten

- 1 Päckli Bio Randen (ca. 450g)
- 2 EL Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 150g Ziegenkäse (z.B Tendre Bûche Chavroux)

Zubereiten

1. Randen schälen und in Schnitze schneiden
2. Mit Balsamico und Olivenöl mischen
3. Ziegenkäse in Scheiben schneiden
4. In Bratpfanne ca. 5. Min heiss werden lassen
5. Mit Salz und Pfeffer würzen
6. Anrichten mit Pistazien, gehackt, bestreuen

Kalbskoteletts mit Roquefortsauce

Reicht für 4 Personen
Vorbereitung 15 Minuten
Bratzeit 15 Minuten



Zutaten

- 4 Kalbskoteletts zu je 200g
- 1 EL Bratbutter
- 2 EL Roquefort,
- 1/8 l Rahm
- 4 halbe Birnen aus der Dose
- 2 EL Preiselbeere-Konfitüre
- ¼ TL Estragon gerieben
- 1 EL Peterli gehackt,
- Salz, Pfeffer
- Nudeln oder Croketts

Zubereiten

1. Die Koteletts mit Pfeffer bestreuen und beidseitig in Bratbutter goldbraun braten. Zugedeckt 15 Minuten schmoren. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz bestreuen und warm stellen.
2. Den Roquefort mit einer Gabel zerdrücken und in den Bratensatz geben. Den Rahm zugiessen und den Estragon einstreuen. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. Etwas eindicken lassen.
3. Die Birnen im Saft aus der Dose in einem kleinen Pfännchen erwärmen.
4. Die Preiselbeerkonfitüre mit Pfeffer (Cayenne) mischen und jede Birnenhälfte damit füllen.
5. Die gefüllten Birnenhälften mit der Wölbung nach unten auf die Koteletts setzen; die Birnen notfalls unten etwas gerade schneiden, damit sie besser stehen. Die Sauce darüber giessen. Mit Petersilie bestreuen und anrichten.
6. Dazu Nudeln oder Croketts

Zwetschgencrème

Reicht für 4 Personen
Zubereitung ca. 15 Minuten
Kochzeit 5 Minuten



Zutaten

- 750g frische oder tiefgekühlte Zwetschgen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 50 g gemahlene Baumnüsse
- 1/8 l Apfelsaft
- 4 EL Zucker
- 3 Eier
- ¼ l Rahm

Zubereitung

- Die Zwetschgen entsteinen, kleinschneiden, kurz im Apfelsaft aufkochen und passieren oder im Mixer pürieren.
- Mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale mischen.
- Die Eier mit dem Zucker zu einer sämigen Crème schlagen
- Das Zwetschgenmus nochmals aufkochen und sehr heiss unter rühren zur Eicrème geben.
- Nochmals langsam erhitzen, aber nicht kochen
- Die Zwetschgencrème erkalten lassen und mit den gemahlene Baumnüssen mischen.
- Mit steifgeschlagenem Rahm verfeinern und garnieren.

Einkaufszettel

8 Personen

Amuse buche 1

- 30-40 Datteln
- 30-40 Specktranchen
- 30-40 Zahnstocher
- Honig
- Zahnstocher
-

4 Personen

Vorspeise 2

- 1 Päckli Bio Randen (ca. 450g)
- 2 EL Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 150g Ziegenkäse (z.B Tendre Bûche Chavroux)

4 Personen

Hauptgang 3

- 4 Kalbskoteletts zu je 200g
- 1 EL Bratbutter
- 2 EL Roquefort,
- 1/8 l Rahm
- 4 halbe Birnen aus der Dose
- 2 EL Preiselbeere-Konfitüre
- ¼ TL Estragon gerieben
- 1 EL Peterli gehackt,
- Salz, Pfeffer
- Nudeln oder Croketts

Dessert 4

4 Personen

- 750g frische oder tiefgekühlte Zwetschgen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 50 g gemahlene Baumnüsse
- 1/8 l Apfelsaft
- 4 EL Zucker
- 3 Eier
- ¼ l Rahm