

Menu (für 4 Personen)

Häppchen mit Schinkencreme

Eisbergsalat mit Melone und Roquefort

Kalbsvoressen, Kartoffelstock, Broccoli, Blumenkohl, Rübli

Erdbeerblechkuchen mit Mascarpone

Weisswein: CHASSELAS BERGERADE

Rotwein : MASI CAMPOFIORNI



Apéro

Zutaten: Toastbrot
100 g Schinken
40 g Butter (zimmerwarm)
40 g Frischkäse und Schnittlauch

Schinken würfeln und mit der Butter und Frischkäse in einer Küchenmaschine zu einer glatten Creme vermengen. Die Toastbrotsscheiben im Ofen leicht rösten, vierteln und mit der Schinkencreme bestreichen. Auf einer Platte anrichten und servieren.

Anstelle des Toastbrottes kann man auch andere Brotsorten verwenden.



Eisbergsalat mit Melone und Roquefort

Zutaten 1 Eisbergsalat
1 reife Melone
8 EL Salat Sauce (french Dressing)
100 g Roquefort-Käse

Den Eisbergsalat rüsten, in breite Streifen schneiden und waschen. Mit Salatschleuder gut trocknen. Melone halbieren, mit einem Löffel entkernen. Melonenhälften schälen und das Fruchtfleisch in Schnitzchen schneiden. Roquefort in kleine Stücke brechen. Am besten geht dies mit einer Gabel. Eisbergsalat, Melonenschnitzchen und French Dressing mischen. Auf 4 Teller oder Schalen verteilen und den Roquefort-Käse darüber verteilen. Sofort servieren

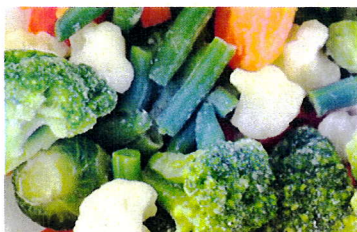


Kartoffelstock

Zutaten 1 kg mehlig Kartoffeln (z.B. Bintje)
2 dl Milch
60 g Butter
Salz, Muskatnuss
Petersilie zum garnieren

Kartoffeln in Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen.

Milch, Butter, Muskatnuss und Salz zusammen erhitzen Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch das Passe-vite treiben. Kartoffelstock mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken



Broccoli, Rübli, Blumenkohl rüsten & kochen



Kalbsvoressen (Kalbsgulasch)

Zutaten: 800 g Kalbsvoressen
 3 EL Öl
 1 EL Mehl
 50 g Zwiebeln, fein gehackt
 50 g Sellerie, fein gewürfelt
 50 g Rüebli, fein gewürfelt
 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 2 mittlere Tomaten, geschält, entkernt, geviertelt
 100 ml Weisswein
 600 ml Bratensauce
 Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Rahm nach Belieben

Zubereitung:

Kalbsvoressen mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Mehl bestäuben und im heissen Oel gut anbraten

Zwiebeln, Gemüse und Knoblauch zum Kalbsvoressen geben und mitbraten

Tomaten, Weisswein, Gewürze beifügen und mit der Bratensauce auffüllen. Aufkochen lassen und dann auf kleinem Feuer ca. 50-60 Minuten garen lassen.

Vor dem Servieren den Rahm begeben und nochmals abschmecken



Erdbeerblechkuchen mit Mascarpone

Zutaten: 250 g Mehl
 200g Zucker
 350 g Mehl
 6 Eier
 1 Pk Backpulver
 2 Pk Vanillezucker
 500 g Mascarpone
 250 g Quark
 100 g Zucker
 1 ½ kg Erdbeeren
 1 St Zitronensaft
 2 Pk Tortenguss (Dr. Oetker)
 40 g Zucker

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, dazu geben. Teig auf eine gefettete Backblech streichen und bei 175 Grad 30 Min. backen, auskühlen lassen.

Mascarpone, Quark, Zucker, Zitronensaft verrühren auf den Kuchen streichen. Erdbeeren putzen, halbieren auf die Mascarponecreme verteilen.

Tortenguss mit Zucker und Saft gemäss Packung herstellen über die Erdbeeren geben. (Anstelle von Tortenguss mit Rahm garnieren)



Ä Guete mitenand!