



## **Kochabend vom 28.03.2011**

**Menü: Randen-Apfel-Salat**

**Coq au vin „Vigneron“ (Winzerart)**

**Spätzle**

**Cremeschnitten**

Zutaten für 4 Personen

### Apfelsauce

4 EL Apfelessig  
6 EL Sonnenblumenöl  
4 EL Apfelsaft  
eventuell 1 EL Estragonblätter  
alles in einer Schüssel gut verrühren

Nach Bedarf Salz und wenig Pfeffer aus der Mühle

### Salat

400 g gekochte Randen  
400 g Äpfel (z.B. Cox Orange )  
Je in ca. 1cm grosse Würfel schneiden, in eine Schüssel geben  
4 EL Pinienkerne, geröstet  
begeben und mischen

### Coq au Vin

#### Zutaten

1 kg Pouletbrust in ca. 3 – 4 cm grosse Stücke schneiden  
1 grosses Rüebli in Scheiben schneiden  
1 Lauch in Scheiben schneiden  
1 Zwiebel geschnetzelt  
1 1/2 Ltr. Rotwein

Am Vortag : Poulet mit Rüebli, Lauch und Zwiebeln in eine grosse Schüssel Legen. Mit Wein übergiessen und eine Nacht in Kühlschrank marinieren.

Salz und Pfeffer  
Öl zum Braten  
100 gr. Speckwürfel  
EL Tomatenpüree  
1 Würfel Hühnerbouillon  
1 EL Mehl  
1 EL Butter

Am Zubereitungstag: Pouletstücke aus dem Wein nehmen und trocken tupfen.  
Wein absieben, mit dem Gemüse beiseite stellen.  
Speckwürfel im Öl anbraten und beiseite stellen  
Poulet mit Salz und Pfeffer würzen, portionenweise im heissen Öl anbraten  
und in einer Schüssel beiseite stellen.  
Tomatenpüree und Gemüse kurz braten.  
Wein und Bouillonwürfel dazugeben. Aufkochen, Pouletstücke begeben und  
zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. schmoren lassen.

Mehl und Butter in einer Pfanne auf kleinem Feuer gut mischen, kühl stellen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Sauce absieben und auf  
ca.5 dl. einkochen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mehlbutter in kleinen Stücken in die  
Sauce rühren, damit diese bindet. Poulet und Speckwürfel in der Sauce ca. 10 min. fertig  
köcheln lassen.

### Spätzle

Spätzle mit Butter in der Bratpfanne anbraten.

### Cremschnitten

#### Blätterteigschichten

2 ausgewallte Blätterteige ( ca.25x42 cm.)

Teige entrollen, je 1 mal längs halbieren.  
Eine Teighälfte mit dem Papier wieder aufrollen. Beiseite stellen.  
Restliche Teige mit einer Gabel dicht einstechen. Auf zwei mit Backpapier  
belegte Blechrücken legen.

Backen : ca. 2x8 min. im auf 200°C (Heissluft) vorgeheizten Ofen. Nach 8 min. Teige  
herausnehmen und wenden. (Teige werden flacher) Nach ca. 16 min. Teige aus dem  
Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Blätterteigstücke auf Schnittenformgrösse zuschneiden.

### Vanillecreme

7.5 dl Milch  
2 ½ EL Zucker  
2 Beutel Vanillezucker  
3 Eigelb  
80 g Maizena  
2 dl Vollrahm

6 dl Milch, Zucker und Vanillezucker in einer Pfanne erhitzen.

Die restliche Milch mit dem Maizena mischen, der Pfanne begeben und aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen und noch etwas weiter rühren

3 Eigelb in die heisse Milch geben und erneut erhitzen. (Milch darf nicht mehr siedend.) Pfanne vom Herd nehmen, noch kurz weiterrühren und im Wasserbad abkühlen lassen. Vanillecreme mit etwas Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet.

Ausgekühlte Creme (Pudding) mit dem Mixer kurz durchrühren.

Vollrahm steif schlagen und unter die Creme ziehen.

### Cremeschnitte

Eine Teigplatte in die Schnittenform legen. Die Hälfte der Creme darauf geben, glatt streichen. Zweite Teigplatte darauf legen, andrücken. Restliche Creme darauf verteilen, letzte Teigplatte darauf legen, andrücken.

### Glasur

200 g Puderzucker  
Ca. 2 EL Wasser

Puderzucker und Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren.  
Cremeschnitte gleichmässig damit bestreichen.  
Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Aus dem Formenrand heben, mit einem gezackten Messer in 8 Schnitten schneiden.

Ä Guätä wünscht dr Büeli Res