

Kochabend vom 25.08.08



Elmerpfiff, Zigerspiralen
Kalbspaillard im Röstimantel
Ruebli – Fenchelsalat und
Blattsalat an Zigersauce
Beerenroulade

Elmerpfiff

4 cl Campari mit Elmer Citro auffüllen und mit einem Stück Zitrone und einem Eiswürfel servieren. Mit einer Orangenscheibe garnieren.

Zigerspiralen

250 g Blätterteig

100 g geriebener Ziger

Blätterteig ca. 2 mm dick zu einem Rechteck auswallen, Ziger darüber streuen und mit dem Wall leicht andrücken. Mit dem Teigradli in 1 cm breite und 12 cm lange Streifen schneiden, diese zu Spiralen drehen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Kuchenblech setzen und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 7 bis 10 Minuten knusprig backen, und noch warm servieren.

Zutaten für 4 Personen

Kalbspaillard im Röstimantel

500g Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält, grob gerieben

150 g Champignons, fein gehackt

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

½ Bund Petersilie, fein gehackt

1 ¼ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

2 Esslöffel Mehl

1 Ei

4 Kalbsplätzli (z.B. Nuss, je ca. 80g) vom Metzger flach geklopft, quer halbiert

Bratbutter zum Braten

1. Kartoffeln, Champignons, Zwiebel und Petersilie in einer Schüssel sehr gut mischen, würzen. Masse in 8 Portionen teilen.
2. Mehl in einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller zerklopfen. Plätzli im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei wenden, mit der Kartoffelmasse umhüllen.
TIPP: Eine Portion Kartoffelmasse ca. 5 mm dick auf Klarsichtfolie ausstreichen, gut festdrücken. Plätzli in die Mitte legen, die Masse mithilfe der Klarsichtfolie um das Fleisch legen, gut andrücken.
3. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli beidseitig je ca. 4 Minuten braten.

Rüebli – Fenchel – Salat mit Orangensaft, Datteln und Pinienkernen

500 g geraffelte Rüebli
2 Fenchelknollen
2 Orangen
80 g Pinienkerne, geröstet
8 Datteln

Dressing

6 EL Olivenöl extra vergine
4 EL Orangensaft
1 TL Currypulver
Salz und Pfeffer

Die Fenchel der Länge nach halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Orange mit dem Messer schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne unter Aufsicht rösten, auskühlen lassen und zusammen mit den Rüebli zu den restlichen Zutaten geben. Die Datteln entkernen und in feine Streifen schneiden.

Alle Zutaten für das Dressing verrühren, kräftig abschmecken und über den Salat giessen. Vor dem servieren mischen.

Blattsalat mit Zigersauce

1 dl Rahm oder Halbrahm.
60 g geriebener Ziger
1 KL Mayonnaise , etwas Senf
Kräutersalz, Pfeffer
3 EL Öl
1 ½ EL weisser Kräuteressig
1 Prise Zucker

Beerenroulade

100 g Zucker

4 Eigelbe

In einer Schüssel rühren , bis die Masse hell ist

1 unbehandelte Zitrone (abgeriebene Schale und Saft) darunter rühren

4 Eiweisse

1 Prise Salz

Zusammen steif schlagen

2 Esslöffel Zucker

Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, Rest begeben, kurz weiterschlagen.

90 g Mehl

Lagenweise mit dem Ei-schnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen. Rechteckig, ca. 1 cm dicke auf einem mit Backpapier belegte Blechrücken ausstreichen. Backen: ca. 6 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen. Biskuit mit dem Papier auf ein frisches Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch über das obere Papier streichen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem umgekehrten Blech zudecken und auskühlen.

2 dl Rahm steif schlagen

250 g Beeren in Würfel

2 ½ Esslöffel Puderzucker

Alles sorgfältig mischen

Puderzucker zum bestäuben

Füllen : Biskuitränder gerade schneiden, Biskuit mit dem Beerenrahm bestreichen, satt aufrollen, bestäuben, sofort servieren.

Ä Guatä wünscht dr Büeli – Res