



Kochabend 28. August 2006

**Lauch - Sesam-Salat mit Schabzigerdressing**

**Greyerzer – Schnitzel mit  
Rosmarinkartoffeln**

**Lütticher Waffeln mit Zwetschgenragout**

Alle Zutaten für 4 Personen

**Lauch – Sesam Salat mit Schabzigerdressing**

2 EL Sesamsamen  
50 g Aprikosen getrocknet  
300 g Gebleichter Lauch am Stück  
Sonnenblumenöl zum Braten

**Schabzigerdressing**

40 g Schabziger  
1 TL Milder Senf  
2 EL Mayonnaise  
4 EL Milch  
1 EL Weissweinessig  
2 EL Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer



1. Für das Dressing den Schabziger an der Raffel fein reiben. 20 g davon mit den restlichen Zutaten bis und mit Öl zu einer sämigen Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Aprikosen in dünne Streifen schneiden. Beiseite stellen. Lauch in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Portionenweise im Öl beidseitig je 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Auf Tellern anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren das Dressing darüber träufeln. Mit Sesam und Aprikosen bestreuen. Restlichen Schabziger darüber streuen.

## Greyerzer – Schnitzel

- 1 Grosser Apfel, z.B. Maigold
- 4 Schweinsschnitzel à ca. 130g, Nierstück oder Huft
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Senf
- 2 EL Bratbutter
- 80 g Greyerzer



1. Backofen auf 170° C vorheizen. Äpfel ungeschält in Schnitze schneiden. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Beidseitig dünn mit Senf bestreichen. In Bratbutter auf jeder Seite ca. 90 Sekunden gut anbraten. Auf ein Kuchenblech legen. Apfelschnitze im Bratsatz kurz anbraten. Auf die Schnitzel legen. Käse in feine Scheiben schneiden und darauf legen.

2. Schnitzel in der Ofenmitte 8 – 10 Minuten überbacken. Sofort servieren.

## Rosemarin - Kartoffeln

- 1 Kg Kartoffeln
- 5-6 Rosmarinzweige
- Aromat, Salz, Pfeffer
- Sonnenblumenöl oder Bratbutter zum Braten

1. Kartoffeln schälen und in möglichst gleich grosse Würfel (3 x 3 cm) schneiden. Nach belieben würzen und Rosmarinzweige dazu legen. Ca. 30-40 Minuten leicht zugedeckt goldbraun braten.

## Lütticher Waffeln mit Zwetschgenragout

- 8 Lütticher Waffeln
- 4 EL Cashewnüsse
- ½ Vanilleschote
- 1 dl Orangensaft
- 2 cm Zimtstange
- 50 g Zucker
- 1 TL Maisstärke (Maizena)
- 400 g Zwetschgen
- 1 dl Eiskalter Halbrahm
- Puderzucker zum Bestäuben



1. Backofen auf 80°C vorheizen. Waffeln auf ein Blech legen. 15-20 Minuten bis zum Servieren in den Ofen geben. Cashewnüsse ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten. Beiseite stellen. Vanilleschote längs halbieren. Mark herauskratzen. Beides mit Orangensaft, Zimt, Zucker und Maisstärke in einer Pfanne unter Rühren aufkochen, Zwetschgen dazugeben. Unter zeitweisem Rühren bei schwacher Hitze köcheln, bis die Zwetschgen zusammenfallen. Warm stellen.

2. Rahm flaumig schlagen. Waffeln aus dem Ofen nehmen und mit Zwetschgenragout auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben. Je einen Klacks Rahm darüber geben. Mit Cashewnüssen bestreuen und sofort servieren.

En Guete wünscht Reto