



Kochabend 27. September 2004

**Salat Vigneron**

\*\*\*\*\*

**Rahmschnitzel an Estragon-Rahmsauce  
Feine Nüdeli**

\*\*\*\*\*

**Gefüllte Zwetschgen im Strudelteig**

**Salat Vigneron**

½ - 1 Eisbergsalat

rüsten, waschen, gut abtropfen lassen,  
in breite Streifen schneiden

100g Greyerzer

in feine Scheiben hobeln

2 Scheiben Toastbrot

in kleine Würfel schneiden, knusprig rösten

blaue Traubenbeeren

halbieren  
alle Zutaten mischen

**Sauce:**

½ Teelöffel Salatkräuter

1 Teelöffel Senf

1 Zwiebel gehackt

¼ Teelöffel Salz

3 Esslöffel Kressi Essig

4 Esslöffel Dorina Oel

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren  
und kurz vor dem Essen mit dem Salat mischen.

**Rahmschnitzel an leicht caramelisierter Estragon-Rahmsauce**

für 4 Portionen

1 grosse Schalotte

1 Knoblauchzehe

8-12 Kalbsschnitzel, je nach Grösse

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Bratbutter

1 Stück Würfelzucker

1 dl weisser Portwein oder Sherry

1 Esslöffel Butter

2 dl Doppelrahm

1 Teelöffel Fleischextrakt oder

ersatzweise ¼ Hühnerbouillonwürfel

1 Bund Estragon

**Zubereitung:**

1) Den Backofen auf 70 Grad vorheizen. Eine Platte mitwärmen.

2) Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

3) Die Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Schnitzel darin in 2 Portionen auf der ersten Seite, je nach Dicke 1-1½ Minuten, auf der zweiten Seite nur noch 30 Sekunden anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 70 Grad heissen Ofen 20-30 Minuten nachgaren lassen.

- 4) Im Bratensatz den Würfelzucker zu hellbraunem Caramel schmelzen lassen. Mit dem Portwein oder Sherry ablöschen und noch so lange kochen lassen, bis sich der Caramalzucker vollständig aufgelöst hat. Dann durch ein Siebchen abgiessen, um allfällig verbrannte Rückstände vom Bratensatz zu entfernen.
- 5) In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Darin Schalotte und Knoblauch glasig dünsten. Den Portwein- oder Sherryjus sowie den Doppelrahm dazugiessen. Fleischextrakt oder Bouillonwürfel beifügen und die Sauce auf mittlerem bis grossem Feuer noch so lange einkochen lassen, bis sie cremig bindet.
- 6) Inzwischen den Estragon fein hacken.
- 7) Wenn die Sauce bindet, diese mit dem Stabmixer gründlich durchmischen. Den Estragon beifügen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer würzen. Ueber die Kalbsschnitzel geben und diese sofort servieren.

### **Feine Nüdeli**

wie gewohnt kochen

### **Gefüllte Zwetschgen im Strudelteig**

für 4 Personen

16 kleinere Zwetschgen  
 1 Vanilleschote  
 200 g Mandelmasse  
 abgeriebene Schale von 1 Orange  
 1 Esslöffel Grand Marnier  
 2 Paket Strudelteig (je 100 g)  
 oder hausgemachter Strudelteig  
 40 g Butter  
 Puderzucker zum Bestreuen

#### **Zubereitung:**

- 1) Die Zwetschgen zur Hälfte einschneiden, so dass sie noch gut zusammenhalten, und den Stein entfernen.
- 2) Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen herauskratzen. Mit der **Mandelmasse**, der Orangenschale und dem Grand Marnier gut verkneten. Die Masse in 16 gleich grosse Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Jeweils 1 Kugel anstelle des Steins in die Zwetschgen füllen und diese gut zudrücken.
- 3) Den Strudelteig (Packung erst kurz vor der Verarbeitung öffnen) auf einem feuchten Küchentuch auslegen und in etwas 16 x 16 cm grosse Quadrate schneiden.  
 Jeweils eine Zwetschge darauf legen, den Teig sparsam mit Wasser bestreichen, aufrollen und die Enden so zusammendrücken, dass die Form eines grossen Bonbons entsteht.
- 4) Die Butter schmelzen. Die Zwetschgenbonbons auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit der flüssigen Butter bestreichen.
- 5) Die Zwetschgenbonbons im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.