



Kochabend 27. Oktober 2003

Buntgemischter Endiviensalat

Blanquette de veau mit Kartoffelstock

Tarte Tatin

Buntgemischter Endiviensalat

¼ - ½ Endivien, je nach Grösse

rüsten, waschen, gut abtropfen lassen,
in 1-2 cm breite Streifen schneiden

1 – 2 Cicerino rosso

rüsten, waschen, grössere Blätter teilen

1 – 2 grosse Rüebli

schälen, abspülen, in feine Stengelchen
schneiden und im eigenen Saft (ohne
Wasserzugabe) 5 – 10 Min. dämpfen, knapp
ausgekühlt mit den anderen Zutaten mischen.

Sauce:

1 Teelöffel Salatkräuter

1 Teelöffel Senf

½ Zwiebel gehackt

¼ Teelöffel Salz

wenig Streuwürze

3 Esslöffel Kressi Essig

3– 4 Esslöffel Dorina Oel

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

Blanquette de veau und Händöpfelstock

für 4 Portionen

Vorbereitungszeit 30 Minuten **Kochzeit** 60 Minuten

600 g Kalbsvoressen

in Würfel geschnitten

1l Kalbsbouillon

3 dl Weisswein

3 Rüebli

½ Knollensellerie

1 Lauch

1 Zwiebel

50 g Butter

50 g Mehl

Lorbeerblätter

Nelken

Thymianzweige

Salz und Pfeffer

Gemahlene Muskatnuss

für die Sauce

Zubereitung: Das in Würfel geschnittene Kalbsvoressen in der kochenden Bouillon sieden lassen und 1 dl Weisswein dazugiessen. Das Gemüse in grosse Stücke schneiden und nach einer Viertelstunde zum Fleisch geben. Alle Zutaten zusammen 45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich und zart ist. Fleisch und Gemüse beiseite aus dem Sud nehmen und beiseite legen. Eine Beurre manié (Mehlbutter) herstellen, indem man die

Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringt und mit dem Mehl bestäubt. Beides miteinander vermischen, bis eine Masse entsteht. Unter ständigem Rühren 2 dl Weisswein begeben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Fleisch und Gemüse dazugeben und mit Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Am besten schmeckt das Blanquette de veau mit einem selbst gemachten Händöpfelstock mit Seeli.

Kartoffelstock

1 kg rohe Kartoffeln, geschält	in dicke Scheiben schneiden oder vierteln
Salzwasser	Kartoffeln begeben, aufkochen, evt. abschäumen, zugedeckt während 10-15 Min. knapp garkochen, Wasser abgiessen, und die Kartoffeln auf der heissen Herdplatte verdampfen lassen. Durchs Passevite treiben.
1 Esslöffel Planta Margarine	
1 Prise Muskat	begeben
3 – 3 ½ dl heisse Milch	nach und nach dazugiessen, mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Varianten:

- nach Belieben einen Teil der Milch durch Rahm ersetzen.

Tarte Tatin

Kuchenblech Ø 28 cm
1 Blätterteig ausgewallt 270 gr

Belag:

175 g Zucker
100 g Butter weich
ca. 1,5 kg Boskop-Aepfel
1 Beutel Vanillezucker
etwas Zimt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Das Kuchenblech in **die Mitte** schieben und heiss werden lassen. 100 g Zucker (vermischt mit Vanillezucker und Zimt) gleichmässig auf den Blechboden streuen und hellbraun caramolisieren. 50 g Butter stückchenweise beifügen und schmelzen lassen. Herausnehmen und beiseite stellen.
2. Die Aepfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschliessend jede Hälfte in 3 gleichgrosse Schnitze schneiden. Gut die Hälfte der Schnitze im Kreis mit der Wölbung nach unten, in den Caramel setzen. Mit der restlichen Hälfte des restl. Zuckers bestreuen. Die übrigen Apfelschnitze umgekehrt in die Zwischenräume stecken. Mit restl. Zucker und Butterstückchen bestreuen. In den **unteren** Teil des Ofens schieben und 15 – 20 Min. backen.
3. Die Form herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Die Aepfel dicht zusammenschieben. Den ausgewallten Teig ca. 2 cm grösser als der Durchmesser des Bleches ausschneiden. Mit einer Gabel dicht einstecken und locker über die Aepfel legen. Den Teigrand mit einem spitzen Messer zwischen die Früchte und Form schieben. Tarte im heissen Ofen in 20 Min. fertig backen. Die Tarte heiss auf eine Platte stürzen und warm servieren.
Dazu passt flaumig geschlagener Rahm.

Viiil Spass
wünscht üch dr Schagg