



28. Juni 2004

gemischter Salat

Polenta-Gratin mit
Kalbsmedaillon

Erdbeerkissen

Alle Angaben für 4 Personen

Gemischter Salat

Salat rüsten

Sauce

Zutaten

2-3 cm Senf
1 paar Cenovis-Würze
Spritzer
Aromat
Salatkräuter-
mischung
Knoblauchpulver
2 EL Aceto-Balsamico
2 EL Milch
1 EL Mayonaise

Zubereitung

Alle Zutaten gut mischen. Es ergibt sich eine dunkelbraune Sauce.
Zur Verfeinerung können geschnittene harte Eier, geröstete Speckwürfeli und warme Croutons über den fertigen Salat gestreut werden.

Link auf Salatsaucen Rezepte:

http://www.foodnews.ch/cooking/20_rezepte/Rezepte_Salatsaucen.html

Polenta-Gratin mit Kalbsmedaillon

Polenta

1 L	Wasser	In einer grossen Pfanne aufkochen
1 TL	Salz	Salzen, Hitze reduzieren
200 g	Grober Mais	Einrühren, unter Rühren bei kleinster Hitze ca. 2 Min. zu einem dicken Brei köcheln
1 EL	Olivenöl	
¼ TL	Cayennepfeffer	Würzen, Polenta auf einem kalt abgespülten Bleckrücken ca. 2 cm dick ausstreichen, auskühlen. Mit kalt abgespültem Förmchen (ca. 5 cm Durchmesser) 24 Rollen ausstechen.

Kalbsmedaillon

	Bratbutter	In einer Bratpfanne heiss werden lassen.
12	Kalbsmedaillon	Je ca. 40g, portionenweise beidseitig je ca. 30 Sek. Anbraten, herausnehmen, Hitze reduzieren.
½ TL	Salz, wenig Pfeffer	Würzen, beiseite stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen
1 DL	Trockener Weisswein	Dazu giessen, Bratsatz lösen, absieben, in die Pfanne zurück giessen.
2 DL	Rahm	Dazu giessen, Sauce unter rühren aufkochen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	Nach Bedarf würzen
200 g	Milder Tilsiter	In 24 Stücke schneiden.

Einschichten: 12 Polenta-Rondellen in die vorbereitete Form geben. Je 1 Stück Käse, eine zweite Rondelle, 1 Stück Käse und 1 Medaillon darauf legen, Sauce darüber giessen.

25 g	Butter oder Margarineflöckli	
12	Kleine Salbeiblätter	Darauf verteilen
½ TL	Pfefferkörner	Zerdrückt, darüber streuen.

Gratinieren: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.



Erbeerkissen

Zutaten

1 EL Puderzucker
(ca 10g)
1 EL Portwein
Wenig schwarzer
Pfeffer aus
der Mühle
125 g Erdbeeren,
in Vierteln
oder Achteln,
je nach
Grösse

Zubereitung

Erdbeeren: Puderzucker und Portwein verrühren, würzen. Erdbeeren begeben, sorgfältig mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. ziehen lassen.

250 g Blätterteig
am Block
1 Eigelb
25 g Geschälte
Mandeln
25 g Puderzucker
1 Eiweiss

Teigkissen: Teig auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen. 12 Rechtecke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei jedem Teigstück rundum einen ca. 1cm breiten Rand leicht ein, aber nicht durchschneiden. Das Innere mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen. Teigländer mit Eigelb bestreichen. Mandeln in der Mühle fein mahlen, Puderzucker und Eiweiss begeben.. Mischen bis eine leicht cremige Masse entsteht. Mandelmasse auf die Mitte der Teigrechtecke verteilen.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter kühl stellen.

0,9 dl Rahm mit
½ TL Rahmhalter
½ TL Vanillezucker
25 g Dunkle
Schokolade,
Zerbröckelt,
Wasser
siedend

Belag: Teigkissen mit dem Schlagrahm bestreichen, Erdbeeren ziegelartig darauf verteilen. Schokolade in eine Schüssel geben, mit dem Wasser übergiessen, ca. 2 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig abgiessen. Schokolade glatt rühren, in einen festen Plastikbeutel einfüllen, dann kleine Ecke wegschneiden und Schokolade im Zickzack schnell und grosszügig über die einzelnen Erdbeerkissen ziehen, trocknen lassen.



Ä Guetä Reto