Kochen mit Werner

7.Januar 2015

Randencarpaccio mit

Kressenest

Zürcher Geschnetzeltes

Nach Landfrauenart

Zwetschgenträumli

Christian

Randencarpaccio mit Kressenest

Das brauche ich für 4 Personen
4 kleine Randen
Balsamicoessig

1 Apfel
etwas Zitronensaft
1 Hand voll Sultaninen
Salz
Pfeffer

Waffeln
5 dl Milch
100 g geröstete Zwiebeln
100 g geriebener Parmesan
2 Eier
200 g Mehl
2 gestrichene Kl Backpulver
1 Pr Salz

frische Kresse nach Bedarf

1 Randen ungeschält bissfest kochen uind auskühlen lassen.

2 In sehr dünne Scheiben schneiden und fächerartig auf Tellern anrichten, mit Balsamicoessig beträufeln.

3 Apfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. In kleine Würfel schneiden, sofort mit Zitronensaft beträufeln, mit den Sultaninen vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen.

4 Für die Waffeln Milch, Röstzwiebeln, Parmesan und Eigelb verrühren, Mehl, Backpulver und Salz beimischen, Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

5 Teig portionsweise auf das heisse, allenfalls leicht gebutterte Waffeleisen geben und goldbraun backen. Waffeln halbieren und auskühlen lassen.

6 Kresse zu kleinen Nestern formen, Apfel-Sultaninenmischung hinein geben und zwischen zwei Waffelhälften setzen. Zum Randencarpaccio servieren.

Zürcher Geschnetzeltes nach Landfrauenart

Das brauche ich für 4 Personen
600 g geschnetzeltes Kalbfleisch
Öl
etwas Mehl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
wenig Rosmarin
Paprika

1½ dl Riesling Silvaner (Weisswein)
1½ dl Bouillon
1½ Kl Mehl
1½ Kl Butter
200 g Champignons
1 dl Rahm
1 Msp Paprika
Salz
Streuwürze

1 Fleisch portionsweise kurz im heissen Öl anbraten, mit Mehl bestäuben und aus der Pfanne nehmen, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Paprika würzen.

2 Bratensatz mit dem Wein auflösen, etwas einkochen lassen, Bouillon beifügen und die mit dem Mehl vermischte Butter zur Sauce rühren.

3 Champignons in Scheiben schneiden und kurz mitköcheln lassen, Rahm dazugeben, mit Paprika, Rosmarin und nach Belieben Streuwürze abschmecken.

4 Fleisch beifügen und alles nochmals kurz erhitzen.

5 Geschnetzeltes mit den Kräutertomaten und Rösti servieren.

Kräutertomaten

Das brauche ich dazu
4 Tomaten
wenig Salz oder Streuwürze
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Zweige Petersilie
Thymian
Pfefferminze
Majoran
1 Zitrone, Schale
1 El gemahlene Haselnüsse
1 El Rapsöl
Butter

1 Tomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach oben in eine Gratinform setzen und mit Salz würzen.

2 Zwiebel und Knoblauch sowie Petersilie, Thymian, Pfefferminze und Majoran fein hacken und mit der abgeriebenen Zitronenschale, den gemahlenen Haselnüssen und dem Öl vermengen. Auf den Tomaten verteilen und mit einigen Butterflocken belegen.

3 Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 10 bis 15 Minuten überbacken.

Rösti

Das brauche ich dazu
800 g Gschwellti
(gekochte Kartoffeln) vom Vortag
Salz
3 El Bratbutter
2 El Butter

1 Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben und mit wenig Salz würzen.

2 In eine Bratpfanne geben, nach und nach Bratbutter beifügen und unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten braten.

3 Zu einem Kuchen formen und weitere 5 Minuten goldgelb braten, mit Hilfe eines flachen Tellers wenden und ebenfalls goldgelb braten.

4 Mit Butterflocken belegen und sofort servieren.

Zwetschgentröimli

Das brauche ich für 6 Personen

Moosblueme-Güetzi
250 g Zucker
2 dl Wasser
500 g Mehl
250 g Zimt-Zucker
1 Zitrone, Schale

Kompott
750 g Zwetschgen
½ dl Orangensaft
nach Belieben etwas Grand Marnier

Crème
300 g Rahmquark
4 El Zucker
3 dl Rahm

1 Für die Moosblueme-Güetzi den Zucker mit dem Wasser unter ständigem Rühren aufkochen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

2 Mehl, Zimt-Zucker und abgeriebene Zitronenschale beifügen und zu einem Teig verrühren, mindestens 12 Stunden zugedeckt ruhen lassen.

3 Teig etwa 5 mm dick auswallen, mit einer Blumenform kleine Güetzi ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben.

4 In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen.

5 Für das Kompott Zwetschgen halbieren und entsteinen, mit dem Orangensaft und nach Belieben etwas Grand Marnier aufkochen und etwa 45 Minuten köcheln, erkalten lassen.

6 Für die Crème Quark mit dem Zucker verrühren, Rahm steif schlagen und vorsichtig unterziehen.

7 Zum Servieren einige Güetzi in Stücke brechen, in Gläser verteilen und nach Belieben mit etwas Orangensaft und Grand Marnier beträufeln. Eine Lage Kompott und schliesslich Crème einfüllen, mit 2 bis 3 Moosblueme-Güetzi dekorieren.

Tipp
Wenn es schnell gehen muss – die Moosblueme-Güetzi durch Willisauer Ringli ersetzen, das schmeckt auch!