



Boner Christian

Föhrenweg 2

3267 Seedorf

032/393 13 50

Menu vom: 17.11.2004

Conterser Bock mit Weinsauce
Kalbfleischvögel mit provenzalischen Aromen
Kartoffeln mit Rahm
Zimtpitte
Totenbeinli

Exemplar für: **Christian Boner**

Conterser Bock mit Weinsauce

Zutaten:

Teig

2		Eier	
3	dl	Milchwasser	je zur Hälfte
250	g	Mehl	

Weinsauce

5	dl	Rotwein	
2.5	dl	Wasser	
100	g	Zucker	
1		Zimtstange	
wenig		Zitronenschale	abgerieben

Bock

2		Eier	
		Öl	zum Backen (schwimmend)
		gemischter Salat	
1		Tomate	

Zubereitung des Omelettenteiges:

Eier und Milchwasser in eine Schüssel geben.
Das Mehl im Sturz beifügen und alles gut mischen.
Den Teig ca 1/2 Stunde ruhen lassen (soll dickflüssig sein)

Zubereitung Weinsauce:

Rotwein, Wasser, Zucker, Zimtstengel und Zitronenschale in einem Pfännchen aufkochen.
Etwas köcheln lassen, dann warm stellen

Zubereitung Bock:

Eier nicht zu hart kochen (ca. 6-7 Minuten), schälen
Im Omelettenteig wenden, sofort im heissen Öl schwimmend hellbraun backen, herausnehmen, Öl abtropfen lassen.
Den Bock nun abwechslungsweise in den Teig tauchen und im Fett backen bis zur gewünschten Grösse.

Fertig stellen:

Den Bock halbieren, mit etwas Weinsauce übergiessen, mit Salat und Tomaten garnieren.
Die restliche Sauce dazu servieren.

Kalbfleischvögel mit provenzalischen Aromen

Zutaten:

4	Kalbsschnitzel	vom Nierstück (je ca. 100 g)
300 g	Zucchini	
100 g	Peperoni	rot, in feine Streifen geschnitten
100 g	Kefen	
80 g	Rüebli	
2	Zitronen	gelbe Schale fein abgezogen
30 g	Pinienkerne	
7 g	Thymian	
7 g	Rosmarin	
7 g	Basilikum	wenn möglich frische Kräuter verwenden
	Salz und Pfeffer	
	Olivenöl	

Vorbereitung

Die Schnitzel zwischen zwei Folien dünn klopfen. Die Zucchini mit dem Hobel der Länge nach in 1 mm dicke Tranchen schneiden. Zucchini, Peperoni, Kefen, Karotten und Zitronenschale in Bouillon blanchieren und sofort kalt abspülen. Die Pinienkerne im Ofen goldgelb rösten. Die Kräuter fein hacken.

Zubereitung

Die Zucchettitranchen auf einer Klarsichtfolie leicht überlappend auslegen. Die Karotten quer zu den Tranchen darauf legen. Peperoni, Kefen, Zitronenschale, Pinienkerne und Kräuter darüber verteilen. Mit Hilfe der Folie zu einer satten Rolle formen. Die Rolle (ohne Folie) auf ein Schnitzel legen, einrollen und mit Kochschnur fixieren. Die Vögel würzen und im Olivenöl ringsum anbraten. Im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen durchziehen lassen.



Kartoffeln mit Rahm

Zutaten:

1	Kilo	Kartoffeln
1	dl	Milch
1	dl	Rahm
etwas		Muskat

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Wenn sie weich sind, jedoch aussen noch prall, herausnehmen, schälen und in Scheibchen schneiden. Die Scheibchen in eine vorgewärmte Gratinform schichten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann die Milch hineingiessen. Zugedeckt kochen lassen, bis die Milch fast eingetrocknet ist. Nun mit 1 dl frischem Rahm übergiessen und servieren.



Zimtpitte

Zutaten:

200 g	Zucker	
2	Eier	
150 g	Butter	schaumig rühren
200 g	Mandeln	gerieben
135 g	Mehl	
10 g	Zimt	
etwas	Nelkenpulver	
	Zitronenschale	der Eimasse beigeben und mischen
1	Eiweiss	
50 g	Mandelsplitter/-scheiben/-stifte	
50 g	Zucker	

Zubereiten

Den Teig bleistift dick auf ein Backbleck verteilen (Backfolie). Mit dem Eiweiss bestreichen. Die Mandelstifte und den restlichen Zucker darüber streuen.

Backen

Bei schwacher Hitze (ca. 180 Grad) während 25 Minuten backen, erkalten lassen und dann in verschobene Vierecke schneiden.



Totenbeinli

Zutaten:

250 g	Butter
250 g	Zucker
250 g	Mehl
3	Eier
375 g	Mandeln
2 Esslöffel	Zitronensaft
	Zitronenschale
1	Eigelb

Zubereitung

Aus dem Butter, dem Zucker, dem Mehl den Eiern und den Mandeln einen Teig machen. Die Zitronenschale beifügen, dann den Teig gut durchkneten. Ruhen lassen.

Backen

Auf der Rückseite des Bleches fingerdicke Streifen formen, mit Eigelb bestreichen und in mässiger Hitze (180 Grad) während ca. 20 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und sofort in ca. 2 cm breite Stäbchen schneiden.

