

Menu vom 4. April 2007



Salat mit Lachsbrötchen

**Fleischblümchen
Kartoffelnudeln**

**Waffeln mit
Birnen-Walnuss-Sahne**

Salat mit Lachsbrötchen

Zutaten: für 4 Personen

Brötchen

250 g	Weissmehl	
2 TL	Backpulver	
½ TL	Salz	
	wenig abgeriebene Limettenschale	
1 EL	Zitronenmelisse fein gehackt	miteinander mischen
50 g	Butter in kleine Stücke	von Hand mit der Mischung zu einer krümeligen Masse verreiben
1 Ei		
1 dl	Wasser	beigeben, sorgfältig zu einem weichen Teig zusammenfügen

Teig ca. 7 mm dick auswallen. 12 Rondellen von je ca. 6 ½ cm ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit restlichem Ei bestreichen.
Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Belag

125 g	Frischkäse	
1 EL	Crème fraiche	
100 g	geräucherter Lachs	die Hälfte in 12 Streifen beiseite legen, Rest fein gehackt
	wenig abgeriebene Limonettenschale	
2 TL	Zitronenmelisse fein gehackt	
	Salz und Pfeffer	

Salat

Jungsalat mit Sprossen (an Salatsauce)

BELAG: Frischkäse und Crème fraiche glatt rühren. Gehackten Lachs, Limettenschale und Melisse darunter mischen, würzen. 12 ausgekühlte Brötchen halbieren, Masse auf die Böden verteilen, Deckel drauflegen. Beiseitegelegte Lachsstreifen darauf anrichten. Salat und Sprossen auf Teller verteilen. Brötchen daneben anrichten, die restlichen Brötchen separat dazu servieren.

Fleischblümchen

Zutaten: für 4 Personen

4	Rindsplätzli	sehr dünn klopfen lassen
¼ TL	Salz	
½ TL	Streuwürze	
1 EL	Senf	alles mischen, Fleischplätzli auf einer Seite damit bestreichen
4 dünne	Spickspecktranchen	auf die Fleischplätzli legen
Füllung		
100 g	Rindfleisch, gehackt	
100 g	Kalbsbrät	in eine Schüssel geben
1 kleiner	Apfel, geschält	
½	Zwiebel	beides an der Bircherraffel dazu reiben
1 Bund	Petersilie, gehackt	
1 EL	Baumnüsse, gehackt	
1 EL	Paniermehl	
1 Ei	verklopft	
wenig	Salz und Pfeffer	alles begeben, gut mischen, mit feuchten Händen 4 gleich grosse Kugeln formen
wenig	Mehl	darin wenden

Formen: Die Kugeln auf den Spickspeck legen, Fleischplätzli von allen Seiten nach oben einschlagen, wenden, sodass die untere Seite nach oben zu liegen kommt. Diese mit der Schere kreuzweise einschneiden, die Ecken nach aussen biegen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, die Fleischblümchen allseitig anbraten, Unterseite zuerst.

1 Zwiebel	bestecken, mit Lorbeerblatt und Nelke	
2-3	Rüebli, nach belieben	kurz mit braten, Hitze reduzieren
1 ½ dl	Weisswein	ablöschen, etwas einkochen lassen
1 ½ dl	Fleischbouillon	begeben

Schmoren: ca. 40 Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer

Kartoffelnudeln

Zutaten: für 4 Personen

700 g	Kartoffeln	am Vortag in der Schale weich kochen, auskühlen lassen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag an der Bircherraffel reiben
200 g	Mehl	
2 TL	Salz	
1 wenig	Muskatnuss	
	Pfeffer aus der Mühle	alles gut mit den Kartoffeln mischen
1	Ei	verklopfen, beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten
50 g	Bratbutter	

Formen: daumendicke Rollen formen, in ca. 4 - 5cm lange Stücke schneiden, evtl. in Mehl wenden.

Bratbutter zum Braten Kartoffelnudeln portionenweise rundum goldbraun braten (siehe Tipp)

Tipp

Es ist wichtig, dass die Kartoffelnudeln nicht zu oft mit der Bratschaufel gewendet werden, da sie leicht zerfallen können, deshalb die Nudeln eher nur unter Schütteln braten.

Waffeln mit Birnen-Walnuss-Sahne

Zutaten: Für 6 Waffeln

150 g	Butter	
75 g	Zucker	
wenig	Salz	die Butter mit Zucker, 1 Prise Salz, der Zitronenschale und Vanillezucker schaumig rühren.
	abgeriebene Zitronenschale	
½ Päck.	Vanillezucker	
4	Eier	Die Eier einzeln einrühren.
250 g	Mehl	
2 Msp.	Packpulver	Mehl und Backpulver mischen, über die Butter Zucker-Mischung sieben und unterrühren. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 10 Min. ruhen lassen.
wenig	Fett fürs Waffeleisen	
2 EL	Puderzucker zum bestäuben	

Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen schliessen. Die Waffeln nacheinander in ca. 3 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weitere Waffeln backen, bis der Teig verbraucht ist.

Die warmen Waffeln mit gesiebttem Puderzucker bestäuben und servieren – denn backfrisch schmecken Waffeln immer am besten.

Tipp

Zarte Variante

Wenn Sie die Waffeln nicht ganz so knusprig mögen, rühren Sie nach der Quellzeit noch 1dl Sahne in den Teig.

und dazu

Birnen-Walnuss-Sahne: 1 reife Birne waschen, schälen, vierteln, dabei das Kerngehäuse herausschneiden. Die Birnenspalten fein würfeln. Mit 1 EL Wasser und 2 EL Zucker in einem kleinen Topf bei wenig Hitze zugedeckt kurz weich kochen.

Mit 1 EL Zitronensaft abschmecken. 16 halbe Walnusskerne fein mahlen. 250 g Sahne steif schlagen. Die gemahlene Nüsse und evtl. 1 EL Ingwerkonfitüre unterziehen. Die Walnuss-Sahne unter das Birnenkompott heben. Mit Zimt bestäuben.