

Kochen mit Werner

am Mittwoch
4. April 2018



Vorspeise: Solothurner
Weinsuppe

Hauptgang: Kalbsbrust
an Senfsauce mit
Polenta und Gemüse

Dessert: Osterfladen

Solothurner Weinsuppe



Zutaten für 4 Personen

ca. 200gr	Brunoise (kleine Würfel) von Lauch Sellerie und Rüepli
6 dl	Bouillon
3 dl	Weisswein (Luins)
1.5 dl	Saucenhalbrahm
3	Eigelb
	Salz und Pfeffer
	ev. Maizena zum nachbinden
1 Bund	Schnittlauch geschnitten
	Schlagrahm

Zubereitung

Gemüsewürfel in wenig Butter andünsten ohne Farbe nehmen zu lassen.

Mit Bouillon und Weisswein ablöschen und aufkochen.

Saucenhalbrahm mit dem Eigelb zerklopfen und unter Rühren in die heisse Bouillon einlaufen lassen.

Kurz aufkochen und evtl. nachbinden mit Maizena.

Vor dem Servieren Schnittlauch begeben.

In vorgewärmte Tassen anrichten und mit Schlagrahmhäubchen garnieren.

En Guete

Kalbsbrust an Senfsauce



800 gr Kalbsbrust	am Stück
Pfeffer, Streuwürze	gut würzen
Mehl	darin wenden
1 El Bratbutter	im Brattopf erhitzen
	Fleisch im Backofen bei 200 Grad 1 Stunde langsam und ohne Verkrustung goldgelb braten
1 Glas Weisswein	während des Bratens nach und nach drüber giessen,
1 Gläschen Sherry	Fleisch herausnehmen, warmhalten
2 El Senf	mit dem Fond verrühren und kurz aufkochen
2 Eigelb	mischen und unter ständigem Rühren der Senfsauce
2 dl Rahm	beigeben.
	Bis vor den Siedepunkt erhitzen, jedoch nicht aufkochen, da die Sauce sonst gerinnt.
Paprika, Pfeffer	kräftig abschmecken und über die Kalbsbrust giessen
Schnittlauch	darüberstreuen

Anmerkung

Damit das Fleisch nicht verkrustet, ab und zu mit Salzwasser bepinseln.

En Guete

Polenta



1 Lt Wasser
½ TL Salz
250 gr grober Mais
(z.B. Bramata)
50 gr geriebenen Parmesan
2 EL Butter

in einer Pfanne aufkochen
Wasser salzen
einrühren, unter Rühren bei kleinster Hitze
ca. 30 Min. zu einem dicken Brei köcheln

darunter rühren
Fertig!

Gemüse

Zum Beispiel: Tomaten, Peperoni oder Karotten

En Guete

Osterfladen



Zutaten Teig

250 gr Mehl
¼ TL Salz
75 gr Zucker
125 gr Butter
1 Ei
ev. Wasser

Aufstrich auf Boden

250 gr Konfitüre Orange

Zutaten Belag

4 dl Milch
2 Prisen Salz
50 gr Hartweizengriess
50 gr Mandeln gehobelt und zerdrückt
75 gr Zucker
50 gr Butter
½ Vanillestängel
2 Eigelb
1 dl Rahm
2 Eiweiss
1 Prise Salz
2 EL Zucker
gehobelte Mandeln
Puderzucker

Dekoration

Marzipan

Zubereitung Teig

Mehl, Salz und Zucker mischen. Die kalte Butter in Flocken dazugeben. Alle Zutaten zu einer bröseligen Masse reiben. Ei und Wasser verquirlen und beifügen. Zu einem glatten Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 30 min kühl Stellen.

Teig auf Backpapier auswallen und auf das Blech legen und einstechen. (28 cm)

Konfitüre auf Boden verteilen.

Zubereitung Belag

Milch mit Salz aufkochen. Gries einrühren, unterhäufigem Rühren bei kleinster Hitze ca. 5 min zu einem dicken Brei köcheln, etwas abkühlen. Mandeln und alle Zutaten bis und mit Rahm daruntermischen. Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen bis die Masse glänzt.

Sorgfältig unter die Griessmasse ziehen, dann auf der Konfitüre verteilen.

Mandelblätter darüberstreuen.

Backen

ca. 40 Min in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Backofen.

Mit Marzipanfiguren dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

En Guete