

# 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