



**M
e
n
ü**

**Wintersalat mit Aepfeln
und Kaninchenfilet**

Geschmorte Kalbshaxe

Kartoffelstock

Apfelcrème

Wintersalat mit Äpfeln und Kaninchenfilet

2 St. Stangensellerie

1 kleiner Chicoree

Nüsslisalat

einige Blätter Frisee- und
Schnittsalat

16 Traubenbeeren

2 kleine, rote Äpfel

1 EL Zitronensaft

2 Kaninchenrückenfilet

Salz und Pfeffer

1/2 EL Bratbutter

rüsten, waschen und abtropfen lassen

waschen, halbieren und entkernen

in schmale, kurze Stengel schneiden

beträufeln

würzen

Filet in ca. 4 Min. goldbraun braten

Sauce:

1/2 TL Senf, mittelscharf

2 EL Apfelessig

Salz und weisser Pfeffer

3 - 4 EL Rapsöl

1 feingehackte Schalotte

zusammen mischen

tropfenweise unterrühren

zufügen.

Salate mit der Sauce mischen und auf 4 Teller anrichten. Mit Kaninchenfilet garnieren.

Geschmorte Kalbshaxe

| | |
|-----------------------|---|
| 4 Kalbshaxenscheiben | kurz unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen pressen |
| 2 Knoblauchzehen | |
| Salz, Pfeffer | mit Knoblauch mischen und Fleisch damit einreiben |
| 3 EL Mehl | Fleisch darin wenden |
| Schweineschmalz | Fleischscheiben von beiden Seiten goldbraun braten |
| 1 Zwiebel | |
| 2 Rübli | |
| 1 St. Sellerie | alles würfeln, zum Fleisch geben und kurz mitbraten lassen |
| 2 Lorbeerblätter | dazugeben |
| 1/4 l Bier | zum Ablöschen |
| 1 Dose Pelati (400 g) | |
| 1/4 l Bratensauce | dazugeben |
| 1 TL Basilikum | |
| 1 TL Origano | |
| 1 Prise Zucker | |
| Salz und Pfeffer | würzen Zugedeckt bei mittlerer Hitze 80 Min. schmoren lassen |
| 3 Eier | hart kochen und würfeln Kalbshaxen abschmecken, mit Eiwür- feln und gehackter |
| Petersilie | garnieren |

Kartoffelstock

800 g Kartoffeln

waschen, schälen, in Stücke
schneiden

1 KL Salz

würzen, zudecken
20 - 25 Min. kochen
verdampfen lassen

2 - 3 dl Milch

30 g Butter

in Pfanne geben, Kartoffeln dazu-
passieren
rühren, bis der Kartoffelstock
luftig ist,
abschmecken

Streuwürze und Muskat

Apfelcreme

2,5 dl Apfelwein

1/2 TL abgeriebene Zitronenschale

1 EL Zitronensaft

1/2 Vanillestengel

zusammen aufkochen

3 Eigelb

40 g Zucker

1/2 EL Maisstärke

zusammen cremig rühren

Den Apfelwein langsam unter die Eimasse rühren. In die Pfanne zurückgiessen und unter Rühren kochen, bis die Creme gebunden ist.

In eine Schüssel passieren und kaltrühren.

3 EL Apfelbranntwein

beigeben

1 1/2 dl Rahm

steifschlagen, 1 dl unter die Creme ziehen, den Rest als Garnitur verwenden

1 Apfelschnitz

Minzblätter

garnieren