

Menu

Käse - Birnen - Salat



Hohrückensteak
an Senfrahmsauce
Bratkartoffeln
Broccoli



Ofenküchlein mit Rahm

KAESE-BIRNEN-SALAT

ZUTATEN *****

1 grosse Birne

Zitronensaft

100 g Tilsiter

Sauce:

1 dl saurer-Halbrahm
5 Esslöffel Kaffeerahm
2 Teelöffel Mayonaise
Salz Pfeffer
2 Esslöffel Oel
Wenig gehackte Petersilie

100 g Chicorino rosso

2 Esslöffel Essig
1 Teelöffel Senf
4 Esslöffel Oel
Salz, Pfeffer

8 Baumnusskerne
Birnenviertel

ZUBEREITEN *****

waschen, ungeschält vierteln,
Kernhaus entfernen

1 Viertel der Birne damit be-
träufeln, auf die Seite legen
Restliche Birnenviertel fein
scheibeln ebenfalls beträufeln

feine Scheiben schneiden

Alles mischen*

Birnen- und Käsescheibchen sorg-
fältig daruntermischen

Blätter lösen, waschen, gut ab-
tropfen lassen und auf vier
Teller auslegen

mischen, über den Chicorino
träufeln, Käse-Birnen-Salat schön
darauf anrichten

Salatteller schön ausgarnieren

HOHRUECKENSTEAK AN SENFRAHMSAUCE

ZUTATEN

2 Elf. Gourmet Butter

4 Hohrückensteak

Salz, Pfeffer

3 Elf. Weisswein

2 dl. Rahm

1 1/2 Elf. grobkörniger Senf
Estragon

1 Prise Zucker

BRATKARTOFFELN

ZUTATEN

4 Elf. Öl

800 g Kartoffeln

Wenig Salz

ZUBEREITUNG

in der Bratpfanne erhitzen

in der heissen Butter beidseitig
anbraten, die Pfanne halb zudecken
und die Steaks 2-3 Min. bei kleiner
Hitze weitergaren

Steaks würzen, aus der Pfanne
nehmen und warmstellen

Bratensatz aufkochen

zugeben und weiterkochen, bis die
Sauce sämig wird

Sauce abschmecken

ZUBEREITUNG

erhitzen

waschen, schälen, abspülen und
in gleichmässige Würfel schneiden,
zugeben. zudecken
Auf kleiner Stufe 10 Min. dämpfen
Pfanne abdecken, Kartoffeln auf
mittlerer Stufe unter mehrmaligem
Wenden 15-20 Min. goldbraun braten

darüberstreuen

BROCCOLI

ZUTATEN *****

1 1/2 l Wasser
1 Elf. Salz
800 g Broccoli

OFENKUECHLEIN MIT RAHM

ZUTATEN *****

2 dl Wasser
50 g Butter
1/2 klf. Salz
1 Elf. Zucker

100 g Mehl

2-3 Eier

Füllung

2 dl Rahm
1 P. Rahmhalter
1-2 Klf. Zucker
1 Klf. Vanillezucker

ZUBEREITUNG *****

aufkochen
beigeben

rüsten, in Stücke teilen beifügen
Auf kleiner Stufe zugedeckt kochen
lassen, Kochzeit: ca. 20 Min.
Zuletzt Butterflöckli darüber
streuen

ZUBEREITEN *****

in kleiner Pfanne aufkochen

im Sturz zugeben, kräftig rühren,
abbrühen bis sich der Teig vom
Pfannenboden löst, leicht aus-
kühlen lassen

einzelnen aufschlagen, verklopfen
Nacheinander unter die Brühteigmasse
rühren, bis der Teig glänzt und in
Fetzen von der Kelle fällt.
Mit Spritzsack oder 2 Löffeln hohe
Häufchen auf vorbereitetes Blech
setzen

Backen: In der Mitte des Ofens
bei 180 Grad 30-40 Min.
Achtung: Ofen während des Backens
***** nicht öffnen

Gebäck am Schluss im ausge-
schalteten, leicht geöffneten Ofen
etwas trocknen lassen.
Die noch warmen Ofenküchlein mit der
Schere aufschneiden

schlagen

zugeben, mischen und in die Ofen-
küchlein füllen

evtl. Puderzucker darüber streuen