

FORELLENFILET IN ALUFOLIE

*was benötige ich:
(für 4 Personen)*

*4 schöne Forellenfilet
4 Kartoffeln
Salz
Pfeffer
ev. Fischgewürz
etwas Zitronensaft
Currypulver
Stück Butter
Fritieröl*

Alufolie

*Petersilie
zum Garnieren*

ZUBEREITUNG

*Das Forellenfilet waschen und mit
Haushaltpapier abtrocknen.*

*Mit Salz, Pfeffer und Gewürz würzen.
Feinschmecker streuen noch etwas
Curry drauf und mit Zitronensaft
beträufeln. Ein Stück Butter auftragen.*

*Alufolie grosszügig abtrennen.
Es ist egal welche Seite der Folie Sie ver-
wenden, doch fetten Sie die Innenseite
gut ein.*

*Das Filet in die Mitte legen und die Folie
einschlagen, so dass sie locker anliegt,
aber keine Flüssigkeit herauslaufen kann.*

*In den auf ca. 230 ° vorgeheizten Backofen
(oder Grill) legen und 11 Minuten garen.*

*Salzkartoffeln waschen und auf die übliche
Art zubereiten.*

*Nach Belieben Mayonnaise herstellen und
dazu servieren.*

KALBSHAXE MIT BEILAGEN

1 Stk.	Kalbshaxe à ca. 1,5 kg, unzerteilt
250 g	geräucherte Speckwürfel
120 g	Butter
3 dl	Weisswein
2 dl	Ochsenbouillon
1	Zwiebel, ganz
2	Knoblauchzehen, ganz
8	mittelgrosse Champignons, frisch
Schale	von ½ Zitrone, gerieben
250 g	Teigwaren
	gemischter Salat

Würzmischung:

1 Tl	Salz
1 Tl	weisser Pfeffer, gemahlen
1 Tl	Rosenpaprika
1 Tl	Currypulver
1 El	Mehl

Vermischen Sie zuerst Mehl, Salz, Pfeffer, Rosenpaprika und Curry.

Reiben Sie diese Mischung -am besten mit der Hand- die vorher mit etwas Öl bestrichene Kalbshaxe, von allen Seiten ein.

Nun die Speckwürfel im Bratentopf glasig anbraten und mit etwas Weisswein ablöschen. Speckwürfel auf ein Teller anrichten.

Butter in den Topf geben und die vorbereiteten Haxen bei guter Hitze von allen Seiten braun anbraten. Mit dem restlichen Weisswein ablöschen und noch ca. 2 dl Ochsenbouillon dazugiessen. Speckwürfel, Zwiebel, Knoblauchzehen und Zitrone dazugeben.

**Mit Kräuter wie Thymian, Majoran und Estragon nachwürzen.
Topf zudecken und auf Stufe 1-2, 2 Std. schmoren.
Alle ¼ Std. Haxe um ¼ drehen.**

Nach ca. 1 Std. die geputzten Champignons in den Topf geben.

**Nach ca. 2 Std. Deckel abnehmen und den Topf in den Backofen schieben.
Bei ca. 250 ° nur Oberhitze, 2 x ½ Std. (1 x wenden) weiterbraten.
Wenn sich das Fleisch vom Knochen löst, dürfte es weich sein.**

In der Zwischenzeit bereiten wir die Teigwaren und den gemischten Salat zu.

APFELTORTE

Für eine Springform von 22 cm Durchmesser.
Boden mit Backpapier belegt, Rand mit Butter bestrichen und bemehlt.

Teig

200 g	Mehl
100 g	Butter
75 g	Zucker
2	Eier
eine	Prise Salz
1	Zitrone, nur abgeriebene Schale
1 Tl	Backpulver

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Salz, dann ein Ei nach dem andern darunter rühren. Abgeriebene Zitronenschale begeben und weiterrühren, bis die Masse hell ist.

Mehl mit Backpulver mischen und darunter rühren.

Einfüllen: Teig in die vorbereitete Form füllen. Am Rand mit einem Löffelrücken ca. 5 cm hochziehen. (Wenn Sie den Löffel etwas anfeuchten, geht es besser...)

Bis zur Weiterverwendung kühl stellen.

Füllung

75 g	Butter
50 g	Zucker
3	Eier, nicht direkt aus dem Kühlschrank
2 El	Zitronensaft
600 g ca.	rotschalige Äpfel (z.B. Jonathan)
1	Gläschen Calvados zum Marinieren
	Pudierzucker zum Bestäuben

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker, dann ein Ei nach dem andern darunter rühren. Weiterrühren, bis die Masse hell ist (sie gerinnt etwas).

Die Äpfel vierteln und Kerngehäuse ausschneiden. Äpfel in dünne Scheiben hobeln und immer wieder mit Zitronensaft beträufeln. Calvados dazu geben und alles mit der Eiermasse vermischen.

Backen: Masse satt in die vorbereitete Form füllen.

Backzeit: ca. 65 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. (Heiss-/Umluftofen: 160 Grad)

Herausnehmen, leicht abkühlen. Formenrand entfernen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Pudierzucker bestäuben.

Der Kuchen schmeckt nach einem Tag am besten. Lässt sich auch tiefkühlen.