

# Kochabend vom 26.03.2018

## Menü : Kopfsalat - Süppchen Cordon bleu mit Rosmarinkartoffeln Gebackene Apfel-Zimt-Creme

Zutaten für 4 Personen

### Kopfsalat - Süppchen

2 Zwiebeln, fein gehackt  
Butter zum Dämpfen  
1 Kopfsalat, ca. 300 g, Strunk entfernt, Blätter in Streifen geschnitten  
9 dl Gemüsebouillon  
1 EL Butter, weich  
1 EL Mehl  
2 dl Halbrahm  
1 Eigelb  
2-3 EL trockener Wermuth  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Zwiebeln in Butter andämpfen. Salat zugeben, mitdämpfen, bis er zusammengefallen ist. 1 dl Gemüsebouillon dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren, beiseite stellen.
2. Restliche Bouillon in derselben Pfanne aufkochen. Butter und Mehl gut verrühren, unter rühren zur Bouillon geben, 10-15 Minuten köcheln. Gemüse-Püree zugeben. Rahm und Eigelb verrühren, unter Rühren zur Suppe geben, nicht mehr kochen. Wermuth zufügen.
3. Suppe in vorgewärmten Suppenschüsselchen verteilen.

Die Suppe kann ½ Tag im Voraus zubereitet werden. Kurz vor dem Servieren nochmals kurz vors kochen bringen.

## Cordon bleu

4 Kalbsschnitzel, je ca. 100 g vom Metzger zum Füllen aufgeschnitten  
4 Scheiben Käse, je ca. 30 g  
8 Tranchen Rohschinken  
Pfeffer und Salz

Panade :

2-3 EL Mehl  
ca. 100 g Paniermehl  
1 Ei  
1 EL Milch  
Bratbutter oder Bratcreme

1 Zitrone, in Schnitze geschnitten

### Zubereitung

Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

1. Kalbsschnitzel auslegen. Je 1 Käsescheibe mit 1-2 Tranchen Rohschinken umwickeln, auf die untere Schnitzelhälfte legen. Rundum sollte ein 2-3 cm breiter Rand frei bleiben. Zweite Schnitzelhälfte darüber legen, Ränder zusammendrücken und mit Zahnstocher seitlich fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für die Panade Mehl und Paniermehl je in einen Teller geben. Ei mit Milch verquirlen, in einen Teller geben.
3. Kurz vor dem Braten das Fleisch zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden, gut andrücken.
4. Cordons bleus portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig je 4-5 Minuten knusprig braten. Mit Zitronenschnitzen servieren. Bei Bedarf kurz im auf 80°C vorgeheizten Ofen, mit leicht geöffneter Ofentür, warm stellen.

## Rosmarinkartoffeln

12-16 Frükartoffeln  
Olivenöl  
3-4 Rosmarin-Zweige  
Salz oder Würzmischung

### Zubereitung

Die Kartoffeln mit einer Bürste waschen. Kartoffeln je nach Grösse, teilen oder vierteln und auf ein mit Alupapier belegtes Ofenblech legen. Kartoffelschnitze mit Olivenöl bestreichen und mit Salz oder Würzmischung würzen. Rosmarinzweige auf dem Blech verteilen.

Im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 25-35 Minuten garen.

### Rüebli mit Honig

400-500 g Rüebli  
1 EL Butter  
1 EL Honig  
1 Prise Salz  
1 dl Wasser

#### Zubereitung

Rüebli schälen und der Länge nach halbieren, ca. im 45° Winkel in Streifen schneiden. Butter in Pfanne erhitzen, Rüebli, Salz und Honig dazugeben und gelegentlich wenden. Darauf achten, dass immer etwas Wasser den Pfannenboden bedeckt. Nach ca. 15 Minuten sind die Rüebli servierbereit.

### Gebackene Apfel-Zimt-Creme

4 süss-säuerliche Äpfel z.B.Topaz  
30 g Zucker  
1 TL Zimt  
125 g Mascarpone  
2 EL Magerquark  
4 Meringues  
1 dl Rahm  
2 EL Puderzucker  
Magenträs aus der Dose

#### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen. An Äpfeln Kerngehäuse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 35-40 Minuten backen. Äpfel aus dem Ofen nehmen und durchs Passe vite in eine Schüssel drehen. Zucker und die Hälfte des Zimts dazumischen. Masse auskühlen lassen. Mascarpone und Quark dazurühren und kühl stellen. Meringues zerbröseln.
2. Rahm und Puderzucker steif schlagen. Meringuesbrösel in Gläser verteilen. Apfelcreme darauf geben. Mit Rahm garnieren. Mit restlichem Zimt oder Magenträs bestreuen und servieren.

Ä Guätä wünscht dr Büeli Res