



Kochabend 29. Oktober 2018

*Menü:
Nüsslisalat
Schnitzel Valaisanne
Beeren auf Zitronenschaum*

Nüsslisalat mit Ei und Speck

4 Portionen

Zutaten:

500g Nüsslisalat
3 hartgekochte Eier
100g Speckwürfel
1/4 Knoblauchzehe, gepresst
1 und 1/4 EL Mayonnaise
1 TL milder Senf
4 EL Kräuteressig
4 EL Sonnenblumenöl
Bouillonpulver, Salz, Pfeffer, Salatkräuter



Zubereitung:

Als erstes die Sauce zubereiten. Dazu den gepressten Knoblauch, Mayonnaise, Senf, Kräuteressig, etwas Bouillonpulver, Salatkräuter und Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen

Die Speckwürfel ohne zusätzliches Fett in einer Bratpfanne braten, auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen

Die Eier in kleine Würfel schneiden

Diesen Schritt erst erledigen, wenn alles andere fertig ist, denn sobald der Salat mit der Sauce in Kontakt kommt beginnt er schlabbig zu werden: Nüsslisalat auf den Tellern drapieren, mit Speck und Eierwürfeln garnieren und Sauce darüberträufeln

Schnitzel Valaisanne

4 Personen

Zutaten:

4 Schweinsplätzli

1 EL scharfer Senf

Füllung:

8 Dörraprikosen

2 EL Weisswein

1 EL Pinienkerne

2 EL Peterli

1 Tranche Raclettekäse ca. 50g

Salz und Pfeffer

Dazu passen:

Zubereitung:

vom Metzger zum Füllen aufschneiden und flach klopfen lassen

Plätzli innen bestreichen

fein hacken

beigeben Aprikosen ca. 10 min. marinieren

hacken

klein gewürfelt darunter mischen, Plätzli damit füllen mit Zahnstocher verschliessen

würzen

in Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 min. braten

Bratkartoffeln oder Reis



Beeren auf Zitronenschaum

4 Personen

500g Beerenmischung

2 EL Zucker

mischen, ca. 1 Stunde marinieren

Zitronenschaum

½ dl Wasser

2 EL Zucker

1 Zitrone, abgeriebene Schale
und Saft

alles aufkochen, Hitze reduzieren und die Flüssigkeit bis auf ca. 3 Esslöffel einkochen, in eine Chromstahlschüssel sieben, auskühlen

2 Eiweiss verklopft

beigeben, mit dem Schwingbesen gut vermischen, im knapp siedendem Wasserbad 3-5 Min. schlagen, bis ein fester Schaum entsteht. Die Schüssel sofort in ein Kaltes Wasser stellen, weiterschlagen, bis der Schaum ausgekühlt ist.

2 dl Rahm, steifschlagen

sorgfältig unter den Schaum ziehen und bis zum Servieren kühl stellen.

Servieren:

Den Zitronenschaum in 4 Teller verteilen, die Beeren darauf geben, sofort servieren.

Ä GUETÄ WÜNSCHT ÜCH DR FRITZ