

Suppe mit Kaspressnocke

Suppe:

Mengen für 6 Personen

0.4 l Weisswein

0.25 l Rahm

1 l Bouillon

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

1 EL Mehl

1 EL Butter

Zwiebel hacken, anschliessend in 1 EL Butter anschwitzen. Mehl dazugeben und vermengen. Mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen 15 Minuten köcheln lassen. Den Rahm dazugeben und die Hitze reduzieren. Mit Pfeffer würzen. mit Petersilie und der Kaspressnocke servieren.

Kaspressnocke

Mengen für 6 Personen

300 g Kartoffeln

250 g Weisschimmelkäse

4 Eier

75 g Mehl

1 Bund Schnittlauch

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und im gesalzenen Wasser gar kochen. Schnittlauch und Käse ebenfalls klein schneiden. Kartoffeln abschrecken. Sobald die Kartoffeln unter 60 Grad abgekühlt sind mit restlichen Zutaten vermengen und würzen bis eine dicke Masse entsteht. Nocken im Mehl Formen und scharf anbraten. In der Suppe mit Petersilie ausgarnieren.

Chicorée auf Rettichsalat

Pro Person ein halber Chicorée und 100 g Rettich

Rettich mit der Mandoline/Schäler in feine Scheiben schneiden

In saurer Salatsauce einweichen lassen

Chicorée mit Honig und Balsamico bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen

Anrichten

Hauptgang

Wiener Schnitzel

Die Plätzli mit dem Fleischklopper auf ca. 5 mm dicke klopfen (nicht überklopfen)

Panierstrasse mit Mehl, Ei und Paniermehl vorbereiten

Das Fleisch und alle drei Komponenten der Panierstrasse **leicht** mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen

Fleisch durch die Panierstrasse ziehen. Paniermehl leicht andrücken.

Hohen Topf zu einem Drittel mit Frittierfett füllen (Anteil 2/3 Kochbutter und 1/3 Pflanzenöl)

Schnitzel im Öl beidseitig Goldbraun backen (ca. 2 Minuten je Seite) Pfanne dabei konstant in Bewegung halten.

Im Ofen Warmhalten.

(Preisel)-Beerenkompott

Beeren in einen Topf geben und unter leichter Hitze einkochen lassen

Vor dem Servieren mit Salz abschmecken

Röstkartoffeln

100 g pro Person

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden

Geschnittene Kartoffeln in ein kaltes Wasserbad geben

Kartoffeln in der Bratpfanne anrösten

Vor dem Servieren eine Butterflocke in die Pfanne geben und mit Salz und Petersilie würzen

Topfen-Apfelstrudel mit Vanillecrème

Mengen für 6 Personen

Strudelteig

300 g Rahmquark

300 g Äpfel

3 Eier

1 EL Vanillezucker

ca. 30 g Butter

ca. 2 EL Honig

Äpfel mit der Butter und dem Honig karamellisieren und abkühlen lassen

Rahmquark mit Vanillezucker, 2 Eiern und einer Prise Salz abschmecken

Rahmquark auf dem Strudelteig verteilen

Karamalisierte Äpfel darauf verteilen

Strudel falten und gut verschliessen. Anschliessend noch mit einem verquirlten Ei bestreichen und für 35 – 40 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen backen.

Vanillecrème

Mengen für 6 Personen

1.5 Vanillestängel

7.5 dl Milch

4 EL Zucker

1.5 EL Maizena

3 Eier

Milch, Zucker, Maizena und Eier mit dem Vanillestängel und den Vanillesamen mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, kühl stellen