



5. November 2012

Spinatsalat

Kalbskoteletts mit Trüffelrisotto

Quitten-Tartelettes

Spinatsalat

- Zutaten:**
- 200 g Spinat, grobe Stiele entfernt
 - 2 Eier gekocht
 - 1 TL milder Senf
 - $\frac{1}{4}$ TL Salz / Pfeffer
 - 2 EL Zitronensaft (oder je 1 EL Essig + Zitronensaft)
 - 2 EL Milch
 - 3 EL Olivenoel
 - 1 Frühlingszwiebel in Rädchen oder
 - $\frac{1}{2}$ Lauch in Streifen
 - Pinienkernen
- Zubereitung:**
1. Spinat waschen
 2. Die Eier schälen und halbieren. Eiweiss hacken und beiseite stellen. Eigelb herauslösen, für die Sauce in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken. Alle Zutaten bis und mit Olivenoel zugeben und gut verrühren.
 3. Kurz vor dem Servieren, Salatsauce mit Spinat, Lauch und/oder Frühlingszwiebeln in einer Schüssel mischen und auf Teller anrichten. Zuletzt gehacktes Eiweiss und Pinienkerne darüber streuen.

Kalbskotelettes mit Trüffelrisotto

Fleisch

- Zutaten:**
- 4 Kalbskotelettes
 - Butter
 - Sonnenblumenoel
 - Salz, Pfeffer, Paprika

- Zubereitung:**
1. Fleisch würzen und in sehr heissem Oel beidseitig anbraten. Fleisch dabei mehrmals mit dem Oel arrossieren
 2. Im Ofen bei 150 Grad ca. 5 - 10 Minuten nachgaren
 3. Vor den servieren die Kotelettes in einer Bratpfanne nochmals mit reichlich, heisser Butter arrossieren. (Das Fleisch überzieht sich dabei mit einem leicht nussigen Geschmack.)

Trüffelrisotto

- Zutaten:**
- Reis
 - Schalotte
 - Hühnerbouillon
 - Lorbeerblatt
 - Sbrinz
 - Trüffelbutter oder Trüffeloel
 - frischer Trüffel

- Zubereitung:**
1. Risotto al Gusto zubereiten

Servieren Fleisch auf vorgewärmte Teller anrichten und nochmals mit wenig, bereits leicht angebräunter Butter nappieren.

Ev. frischer Trüffel über den Risotto hobeln

Quitten-Tartelettes

Zutaten:

- 3 Quitten (ca. 600 g)
- 3-4 rotschalige, saure Apfelschnitze
- 1.5 dl Weisswein
- 1.5 dl Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- 5 EL Zucker
- 1 kleine Zimtstange

- 4 Blatt Gelatine
- 2-3 EL Quittengelee
- 2.5 dl Rahm
- 1 Naturejoghurt
- 50 g weisse Schokolade
- Tortenbödeli
- Pistazien gehackt

Zubereitung:

1. Quitten gut abreiben und ungeschält in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit Wasser, Weisswein, Zucker und Zitrone auf kleinem Feuer ca. 30 Minuten weichkochen. Pfanne vom Herd ziehen und zugedeckt $\frac{1}{2}$ Tag ziehen lassen. Diesen Prozess ev. noch zweimal wiederholen, was bewirkt, dass der Quittensaft tiefrot und sehr aromatisch wird.
2. Quitten samt Saft in ein Sieb abgiessen und durch ein Passiertuch pressen
Sollte ca. 2 dl Saft ergeben.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ein paar EL Quittensaft erwärmen und in die gut ausgepresste Gelatine rühren. (vermeiden von Gelatine-Klumpen)
Anschliessend Quittengelee und restlichen Quittensaft mit der Gelatine vermischen und im Kühlschrank ansulzen lassen.
4. In der Zwischenzeit die weisse Schokolade bei kleiner Hitze schmelzen und die Tortenbödeli mit der flüssigen Schokolade auspinseln

5. Rahm steif schlagen. Das Joghurt glatt rühren und unterziehen. Den Quittenjus ebenfalls unterrühren und in die vorbereiteten Bödeli anrichten. Mit Rahmtupfen, gehackten Pistazien und weissen Schoggistreuseln* garnieren.

*weisse Schokolade schmelzen, etwas Kirsch begeben und erkalten lassen.