



Menü vom 25. August 2009

Rohschinken-Melonen-Carpaccio

---

Cordons bleus mit Appenzeller Käse  
Kartoffeln im Speckmantel

---

Rotwein-Zwetschgen

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe: Max Müller, Heinz Richner

## Rohschinken-Melonen-Carpaccio

---

1 Cantaloup- oder Cavaillon-Melone

---

80 g Parmesan am Stück

---

2 Esslöffel Zitronensaft

---

6 Esslöffel Olivenöl

---

20 Scheiben Rohschinken

---

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

---

Die Melone vierteln und Kerne sowie schwammiges Fleisch entfernen.  
Die Melonenviertel zuerst in Schnitze, dann diese aus der Schale schneiden.  
Die Melonenschnitze quer in feine Scheiben schneiden.

Den Parmesan mit dem Sparschäler in dünne Scheibchen schneiden.

Zitronensaft und Olivenöl mit einem kleinen Schwingbesen sämig verrühren.

Jeweils 5 Rohschinkenscheiben auf grossen Tellern auslegen. Zuerst die Melonenscheibchen, dann die Parmesanspäne darüber verteilen. Alles mit der Zitronenölsauce beträufeln und grosszügig mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Sofort servieren.

## Cordons bleus mit Appenzeller Käse

---

8 Kalbsplätzli (ca. 500 g)

---

Pfeffer

---

Paprika

---

Salz

---

8 Scheiben Toastbelag (Schinken)

---

200 g Appenzeller Käse in 4 dünnen Scheiben

---

2 Esslöffel Mehl

---

1 Ei

---

80 g Paniermehl

---

1 dl Olivenöl zum Braten

---

Kalbsplätzli dünn klopfen, würzen.

Auf je 4 Plätzli eine Scheibe Toastbelag (Schinken), eine Scheibe Käse und wieder eine Scheibe Toastbelag legen. Zweites Plätzli darauflegen, Ränder mit Zahnstochern feststecken.

Mehl auf Teller geben, Ei zerquirlen, pfeffern und salzen.

Fleisch zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden und dieses mit der Hand gut andrücken.

Cordons bleus im heissen Öl bei Mittelhitze pro Seite 5 – 8 Minuten braten.

Zusammen mit den Kartoffeln servieren.

## Kartoffeln im Speckmantel

---

800 g Frühkartoffeln (ca. 20 Stück)

---

20 Tranchen Frühstücksspeck

---

4 Teelöffel Rosmarinnadeln, fein gehackt

---

½ Teelöffel Salz

---

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen.

Kartoffeln mit der Schale unter fliessendem Wasser bürsten, trocken tupfen, längs halbieren.

Specktranchen auslegen und mit den Rosmarinnadeln bestreuen.

Kartoffelhälften würzen, wieder zusammensetzen und auf je eine Tranche Speck legen. Speckscheiben satt um die Kartoffeln wickeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: 30 – 35 Minuten in der Mitte des auf 190 Grad vorgeheizten Backofens.

## Rotwein-Zwetschgen

---

600 g Zwetschgen

---

3 Esslöffel Zucker

---

3 dl schwerer Rotwein

---

Zimt, 3 Nelken

---

2 dl Rahm

---

Nach Bedarf: Glace

---

Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und in eine Pfanne schichten (Schnittfläche nach oben). Mit Zucker überstreuen und bei mittlerer Hitze den Zucker zergehen lassen, die Pfanne von Zeit zu Zeit etwas schütteln.

Den Rotwein dazugiessen, mit Zimt überstreuen und die Nelken zugeben. Die Zwetschgen unter zeitweiligem Schütteln der Pfanne weichköcheln. Am Schluss die Nelken entfernen.

Den Rahm steif schlagen.

Die Zwetschgen warm auf Teller verteilen und mit Sauce umgeben. Mit Schlagrahm garnieren.

Wenn gewünscht mit Glace servieren.