



Menü vom 30. August 2016

**Sommersalat mit Forelle
und Randendressing**

Kalbsröllchen mit Aprikosen und Salbei

Frische Erdbeeren mit Vanilleglacé

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Serge Aeby
Werner Buchmann
Peter Brunner

Sommersalat mit Forelle Randendressing

Dressing

½ dl	Randensaft
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Mayonnaise
¼ TL	Salz

Salat

½	Gurke, entkernt, in Scheiben
150 g	Jungspinat
150 g	Brombeeren, halbiert
200 g	geräucherte Forellenfilets (Bio), zerzupft

Focaccia

Zubereitung (30 Minuten)

Dressing

Randen- und Zitronensaft mit Mayonnaise pürieren, salzen, beiseitestellen.

Salat

Gurke, Spinat, Brombeeren und Forelle anrichten. Sauce darüberträufeln.



Kalbsröllchen mit Aprikosen und Salbei

Kalbsröllchen

2	Schalotten
1 TL	Butter
4-6	Aprikosen, je nach Grösse
3	Zweige Salbei
8	nicht zu kleine, jedoch möglichst dünn geschnittene Kalbsplätzchen
8	Tranchen Bratspeck
1 EL	Olivenöl
25 gr	Mandelblättchen
1 dl	Trockener Sherry
1 dl	Fleischbouillon
1½ dl	Rahm

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Teigwaren Nestli

Zubereitung (30 Minuten, Kochzeit 15 Minuten)

1. Die Schalotten schälen und fein hacken, die Hälfte für die Zubereitung der Sauce beiseitestellen. Die restlichen Schalotten in einer kleinen Pfanne in der Butter glasig dünsten. Abkühlen lassen.
2. Die Aprikosen halbieren, den Stein entfernen und die Hälften in dünne Schnitze schneiden.
3. Die Salbeiblätter von den Zweigen zupfen. *8 Blätter beiseitelegen*. Restliche Salbei in feine Streifen schneiden.
4. Die Kalbsplätzchen zwischen Klarsichtfolie mit einem Wallholz schön dünn klopfen. Jeweils auf der einen Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Auf das untere Drittel der ungewürzten Seite etwas gedünstete Schalotten, fein geschnittene Salbei und ungefähr die Menge einer halben Aprikose geben. Die Seiten leicht einschlagen und die Plätzchen satt aufrollen. Mit je 1 Salbeiblatt belegen und mit 1 Tranche Speck umwickeln. Die Kalbsröllchen mit Zahnstochern fixieren oder mit Küchenschnur binden.
5. In einer weiten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Kalbsröllchen darin rundum bei mittlerer Hitze 6-7 Minuten braten. Herausnehmen und zugedeckt warm stellen.
6. Im Bratensatz die beiseitegestellten Schalotten und die Mandelblättchen andünsten. Mit dem Sherry ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Die Bouillon und den Rahm beifügen und die Sauce etwa 5 Minuten kochen lassen.
7. Die Sauce in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce zurück in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsröllchen in die Sauce legen und noch einmal gut heiss werden lassen. Dann die Röllchen mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Kochen 7/8/2016

Kann man nicht alle Aprikosenschnitze im Fleisch verpacken, brät man die restlichen Schnitze separat an, stellt sie mit den Kalbsröllchen warm und serviert sie als Beilage.

FrISCHE Erdbeeren mit Vanilleglacé

500 g frISChe Erdbeeren

80 g Zucker

1 Orange

1 dl Cognac

4 Kugeln Vanilleglacé zum Vermischen

4 Kugeln Vanilleglacé zum Garnieren

Schlagrahm

Zubereitung

1. Erdbeeren rüsten, waschen und *vier kleine Erdbeeren für die Garnitur beiseitelegen*.
2. Zucker in eine Schüssel geben. Orangenabrieb auf den Zucker geben und mit zwei Gabeln etwas zerdrücken. Die Erdbeeren dazugeben und ebenfalls mit den Gabeln in den Zucker zerdrücken. Den Saft der Orange dazugeben.
3. Cognac dazugeben und vermischen. 4 Kugeln Vanilleglace dazugeben und gut vermischen. Das Mus in vier Schalen verteilen. Kühl stellen.
4. Kugeln Vanilleglace in die Mitte geben und mit etwas Schlagrahm garnieren. Je eine Erdbeere zur Garnitur auf den geschlagenen Rahm setzen.

Dies ist ein wunderbares, leichtes Sommerdessert. Es kann auch mit Himbeeren, Brombeeren oder gemischten Beeren zubereitet werden. Anstelle von Vanilleglacé kann man auch ein Sorbet nehmen.

