

Linsensalat mit Erdbeeren

Rezept für 4 Personen

300gr	schwarze Linsen (Belugalinsen)
1	rote Zwiebel
½ Bund	Basilikum
1Handvoll	junger Blattspinat
150gr	Ziegenfrischkäse oder Feta
200gr	Erdbeeren
2EL	Sonnenblumenkerne

Die Linsen mit Wasser bedeckt 20-25 Min. kochen, abgiessen und abtropfen lassen. (Die Linsen ohne Salz kochen, Hülsenfrüchte werden im Salzwasser nicht gar. Salz erst am Ende der Garzeit begeben.)

Die Zwiebel und das Basilikum fein hacken.

Den Spinat waschen, Stiele zurückschneiden, ev. die Blätter zerkleinern.

Die Erdbeeren abspülen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Sonnenblumenkerne in einer Bratpfanne rösten.

Salatsauce

2EL	Zitronensaft oder Himbeeressig
2EL	Olivenöl
1EL	grobkörniger Dijon Senf
1EL	Agavendicksaft oder Honig
	Salz und Pfeffer

Die Zutaten für die Sauce gut verrühren.

Die Linsen zur Sauce geben, umrühren und einen Moment ziehen lassen.

Alle weiteren Zutaten begeben, vermischen und servieren.

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art

Rezept für 4 Personen

600g Kalbsgeschnetzeltes von der Huft
1 EL Weissmehl
Öl
Salz, Pfeffer, Fleischgewürz

Für die Sauce:

2EL Butter
1 Zwiebel
200g Champignons
1dl Weisswein
1,5dl Demi-glace
½ Becher Saucenhalbrahm
0.5dl Vollrahm
Petersilie
Salz, Pfeffer

Die Zwiebel fein hacken, Champignons waschen, abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockentupfen, Blätter von den Stängeln zupfen und fein hacken.

Den Rahm schlagen, ev. kühl stellen.

Das Fleisch leicht mit Weissmehl bestäuben danach im heissen Öl unter Schwenken sautieren. Das Fleisch herausnehmen und würzen.

Die Butter erhitzen und die Zwiebel darin gut andünsten. Champignons begeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Demi-glace und den allenfalls vorhandenen Fleischsaft vom Geschnetzelten dazu geben und einkochen.

Den Saucenhalbrahm begeben und zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Das Fleisch wieder begeben, erhitzen, jedoch nicht kochen lassen.

Den geschlagenen Rahm sorgfältig darunter ziehen, abschmecken und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Rösti aus rohen Kartoffeln

Rezept für 4 Personen

600gr Kartoffeln
2Ei Bratbutter
 Salz

Die Kartoffeln waschen, schälen, auf Küchenpapier trockentupfen und mit einer Röstiraffel grob raffeln.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Kartoffeln mit Salz würzen und beugeben.

Nachdem die Rösti gut angebraten ist, zu einem Kuchen formen und mit einem Deckel zudecken.

Die Rösti in der Hälfte der Garzeit mit Hilfe einem Teller oder einer Platte wenden.

Die beidseitig goldgelb gebratene Rösti auf eine vorgewärmte Platte stürzen und servieren.

Garzeit: ca. 30 Min., die Garzeit verändert sich nach der Menge und Grösse der Bratpfanne.

Der Rösti kann nach Belieben fein geschnittene Zwiebelringe beigegeben werden.

Crema catalana

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen

Eine Gratinform mit einer doppelten Lage Küchenpapier auslegen

250ml	Rahm	in eine Pfanne geben
200ml	Milch	dazugeben
1	Vanilleschote oder	
½ TL	Vanillepaste	beifügen
1Prise	Zimtpulver	
1	Orange	waschen, die Schale dazu reiben, alles aufkochen, 10 Min. ziehen lassen
5	Eigelb	in eine Schüssel geben
80 g	Zucker	beigeben, verrühren, jedoch nicht schaumig rühren! Die Milch-Rahmmischung unter Rühren dazu giessen. Entstandenen Schaum mit einem Löffel von der Oberfläche abschöpfen, damit die Creme ganz glatt ist. Die Creme in Souffleförmchen füllen, diese in die vorbereitete Form stellen
	Wasser	aufkochen und die Förmchen sorgfältig damit umgiessen, so dass sie bis gut zur Hälfte im Wasser stehen. Ein grosses Blatt Alufolie satt über die Form legen, damit die Creme beim Garen nicht eine zu dicke Haut bekommt
50 g	Grober, brauner Rohrzucker	

Garzeit: Die Creme auf der zweituntersten Rille je nach Grösse 30-40 Min. ziehen lassen.

Unbedingt eine **Garprobe** machen: Beim Hineinstechen mit einem spitzen Messer soll dieses sauber bleiben und die Masse fest geworden sein.

Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und zugedeckt im Kühlschrank erkalten lassen.

Vor dem Servieren: Ofen auf höchste Grillstufe einstellen, sobald die Grillstäbe rot sind, Zucker auf die Cremeportionen verteilen, sofort so nah wie möglich unter den Grill stellen und den Zucker leicht karamellisieren lassen. Sofort servieren.