

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Scampi-Safran-Suppe

Kalbsschnitzel an Kräuter-Zitronen-Sauce

Apfelsabayon mit Nussglace

Zutaten:

Zubereitung:

Kalbsschnitzel an Kräuter-Zitronen-Sauce

1 Stück	Frühlingszwiebel	
1 Zehe	Knoblauch	
6 Stück	Salbeiblätter	
0.5 Bund	Petersilie	glattblättrig

12 Stück	Kalbsschnitzel, mittel	
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
1 EL	Bratbutter	

1 EL	Butter	
1.5 dl	Weisswein	
0.5 Stück	Zitrone	Saft
1.5 dl	Rahm	
1 TL	Senf	

800 g	Spargeln, grün	
	Salz	

1 Bund	Schnittlauch	
1 Bund	Petersilie	
300 g	Rahmquark	
150 g	Gruyère	gerieben
	Pfeffer aus der Mühle	
1 Prise	Cayennepfeffer	

Den Backofen auf 80°C vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken. Den Knoblauch schälen und hacken, ebenso den Salbei und die Petersilie.

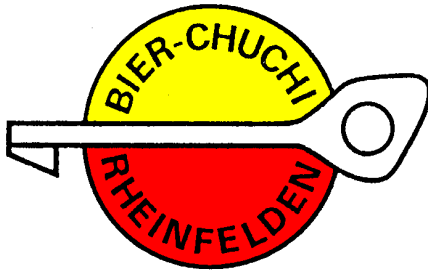
Die Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne in der sehr heissen Bratbutter auf der erten Seite gut eine Minute braten, dann wenden und noch 30 Sekunden weiterbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 15 bis 20 Minuten nachgaren lassen.

Die Butter zum Bratsatz geben. Darin Frühlingszwiebel und Knoblauch andünsten. Mit dem Weisswein und dem Zitronensaft ablöschen und auf 0.5 dl einkochen lassen. Dann den Rahm und den Senf verrühren und mit den Kräutern beifügen. Die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht cremig bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce sehr heiss über die Kalbsschnitzel verteilen.

Als Beilage servieren wir eine Spargelpastete:

Die Enden der Spargeln um etwa 1/3 kürzen. Dann die Stangen in wenig Salzwasser oder über Dampf nicht zu weich garen. Sofort unter kaltem Wasser kurz abschrecken, gut abtropfen lassen und der Länge nach halbieren.

Während die Spargeln garen den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Beides mit Rahmquark, Gruyère und Eigelb gut mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Scampi-Safran-Suppe

Kalbsschnitzel an Kräuter-Zitronen-Sauce

Apfelsabayon mit Nussglace

Zutaten:

1 Rolle	Blätterteig	Ausgewallt, rechteckig
1 Stück	Eigelb und Eiweiss	

Zubereitung:

Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Hälfte der Teigfläche mit etwas verquirltem Eiweiss bestreichen und im Kühlschrank antrocknen lassen. Dann mit der Hälfte der Spargelstangen belegen und die Quarkmasse darüber ausstreichen. Mit den restlichen Spargeln decken. Die leere Teighälfte mit einem Messer oder Teigrad in Abständen von 1 cm einschneiden, dabei an den Längsseiten einen Rand von 2 cm, an der Schmalseite einen von 5 cm belassen. Die Teigränder mit Eiweiss bestreichen, die eingeschnittene Teigfläche über die Füllung legen und die Ränder gut andrücken. Die Pastete auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Eigelb bestreichen. Vor dem Backen nochmals 10 bis 15 Minuten kühl stellen.

Die Spargelpastete im auf 220°C vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 20 bis 25 Minuten backen.