

**KOCHABEND VOM 19. JAN. 2018 - KÜCHENCHEF: DANIEL SCHLATTER**

**Speck Käse Twister  
Apfel Kartoffel Suppe mit Meerrettich und geräucherter Forelle  
Kalbsgeschnetzeltes an Safran Gemüsesauce  
Pistazien Zitronen Reis  
Orangencreme Schokoladen Amaretti  
Weisswein : Sauvignone Blanc  
Rotwein : Epicuro**

## Apero:

### **Speck Käse Twister**

(5 Personen)

**125g Blätterteig  
15g Greyerzer gerieben  
25g Specktranchen, dünn  
Olivenöl, Pfeffer, Meersalz**

Blätterteig der Länge nach halbieren, mit Reibkäse bestreuen, Käse etwas andrücken und Teig quer in 1.5cm Streifen schneiden.

Specktranchen der Länge nach in die Hälfte falten und auf Blätterteigstreifen legen. Belegte Streifen der Länge nach, ca. 2 Umdrehungen eindrehen.

Auf Backblech mit Backpapier legen, mit gewürztem Olivenöl bestreichen und ca. 12 min. bei 200°C leicht bräunlich backen.

## Vorspeise :

### **Apfel-Kartoffel-Suppe mit Meerrettich und geräucherter Forelle**

( 6-8 Personen als Vorspeise)

**1 Zwiebel  
1 Esslöffel Butter, gehäuft  
1 dl Portwein, weiss  
1 dl Most, sauer  
2 Äpfel, säuerlich  
100 g Kartoffeln, mehlig kochend  
7 dl Gemüsebouillon  
2 Forellenfilets, geräuchert  
3 Zweige Dill  
1 dl Rahm  
2 Esslöffel Meerrettichpaste, aus dem Glas  
Salz, Pfeffer aus der Mühle**

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen.

Zwiebel darin glasig dünsten. Mit dem Portwein und dem Most ablöschen und kurz kochen lassen.

Inzwischen die Äpfel und Kartoffeln schälen. An einer Bircherraffel direkt in die Suppe reiben. Die Bouillon beifügen und die Suppe zugedeckt 15 Minuten kochen lassen.

Die Forellenfilets in Würfel schneiden. Den Dill fein hacken.

Den Rahm und die Meerrettichpaste zur Suppe geben und diese mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe nochmals aufkochen und in Suppentellern oder Tassen anrichten. Die gewürfelten Forellenfilets dazugeben und alles mit Dill bestreuen.

## Hauptgang:

### **Kalbsgeschnetzeltes an Safran- Gemüse-Sauce**

( 4 Personen)

**500 g geschnetzeltes Kalbfleisch**  
**Bratbutter oder Bratcrème**  
**¾ TL Salz**  
**Pfeffer aus der Mühle**  
**0.5 Bund Frühlingszwiebeln mit Stängel**  
**je 200 g Rüebli und Pfälzerrüebli, (gelb)**  
**gerüstet, in Julienne geschnitten**  
**1 Lauchstängel, ca. 70 g, gerüstet,**  
**in Julienne geschnitten**  
**0,5 dl Weisswein**  
**2,5 dl Fleischbouillon**  
**1 Briefchen Safran**  
**1,8 dl Saucenhalbrahm**

Vorbereitung: Fleisch 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen  
Fleisch in mehreren Portionen in Bratbutter anbraten, würzen, herausnehmen. In einer vorgewärmten Platte bei ca. 70° im Ofen warmstellen.  
Frühlingszwiebeln, Rüebli, Pfälzerrüebli und Lauch in wenig Bratbutter andämpfen. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen. Safran im Saucenrahm auflösen, unter Rühren dazugeben, aufkochen, 4-5 Minuten köcheln. Fleisch beifügen erhitzen, abschmecken.

### **Pistazien-Zitronen Reis**

(4 Personen)

**200 g Parboiledreis Langkorn**  
**30 g Pistazienkerne grün**  
**50 g Butter**  
**1 Zitrone Schale**

200 g Parboiled-Langkornreis in reichlich kochendes Salzwasser geben und nur so lange kochen lassen, dass er noch sehr körnig ist.  
Abschütten und über Dampf warmhalten oder in einer Gratin Form im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten trocknen lassen.  
Von Zeit zu Zeit mit einer Gabel regelmässig lockern.  
Die Pistazienkerne grob hacken.  
Kurz vor dem Servieren 50 g Butter in einer beschichteten Bratpfanne schmelzen. Die Pistazien beifügen und leicht anrösten. Die Schale der Zitronen dazu reiben und kurz mitdünsten. Dann den gekochten Reis beifügen, alles gut mischen.

## Dessert:

### **Orangencreme**

(5 Personen)

**500g Magerquark**  
**250gr Mascarpone**  
**125gr Zucker**  
**¼ L Rahm**  
**4 Orangen**

Alle Zutaten bis auf die Orangen gut verrühren  
Von einer Orangen die Schalen abreiben, den Saft auspressen und dazugeben  
Die restlichen Orangen schälen und in Stücke schneiden (ca.2x2cm)  
Orangestücke in die Masse geben und Kühl stellen (wenn im Freien, zudecken)  
In Schälchen servieren.

### **Schokoladen Amaretti**

(Ca. 25 Stück)

**200 g geriebene Mandeln**  
**150 g Zucker**  
**50g Schokoladenraspel**  
**1 Fläschchen Bittermandel Aroma**  
**2 Eiweiss**  
**1 Prise Salz**

Eiweiss mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen, gegen Schluss löffelweise den Zucker begeben.  
Bittermandel Aroma, Schokoladen raspel und die Mandeln unter den Eischnee mischen.  
Backblech mit Backpapier belegen, mit 2 Kaffeelöffeln baumnussgrosse Teighäufchen auf dem Blech verteilen (genügend Abstand, laufen beim Backen auseinander).  
Backen: In gut vorgeheizten Ofen mit Umluft 170 Grad schieben, ca. 15 Min. backen.  
Amaretti nach ca. halber Backzeit mit Gabel etwas aufrichten.