

Smørebrøt Kochsession

15. Mai 2008

Bündnerfleisch-Carpaccio

Knackiger Apfel-Gemüse Salat

Apfel-Cordon Bleu Gemüseteller

Himbeermascarpone-Crème

Mengen für 8 Personen

Bündnerfleisch-Carpaccio

300 g	Bündnerfleisch, in feinen Scheiben
	frisch gemahlener Pfeffer
2 El	Balsamico Essig
2 El	Wasser
2 -3 El	Olivenöl
20 Scheiben	Alpkäse, in feinen Scheiben
etwas	Petersilie, grob gehackt

Das fein geschnittene Bündnerfleisch auf einer grossen Platte anrichten. Mit Pfeffer würzen. Für die Sauce den Balsamico, Wasser und Olivenöl vermischen und über das Bündnerfleisch träufeln. Den fein geschnittenen Käse darüber verteilen und mit etwas Petersilie garnieren.

Knackiger Apfel-Gemüse Salat

6 El	Balsamicoessig
1 ½ Tl	Senf
	Salz und Pfeffer
3 El	Sauerrahm
9 El	Sonnenblumenöl
1 ½ Bund	Peterli
3	Äpfel (zb Rubinstar), ungeschält, aber entkernt
300 g	Rüebli, geschält
370 g	Weisskabis, in feinste Streifen geschnitten
1-2	Cicorino rosso, Blätter vom Strunk gelöst
	Baumnüsse und Zwiebel sprossen, für die Garnitur

Für die Sauce den Balsamico und Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sauerrahm und das Sonnenblumenöl mit einem Schwingbesen darunter rühren. Peterli hacken und unter die Sauce geben. Den Apfel und die Rüebli an einer Röstiraffel direkt in die Sauce raffeln, sofort vermischen. Den fein geschnittenen Kabis ebenfalls unter den Salat mischen und alles kurz ziehen lassen. Die Cicorino Blätter auf einem Teller anrichten und mit dem Apfel-Gemüsesalat anrichten, mit Baumnüssen und Zwiebel sprossen ausgarnieren.

Apfel-Cordon Bleu

8	Kalbsschnitzel, z.B. Steak oder Nuss, je ca. 150 g, zum Füllen im Schmetterlingsschnitt aufgeschnitten
2	Äpfel, halbiert, entkernt, an der Bircherraffel gerieben
200 g	Tilsiter, gerieben
	Salz & Pfeffer aus der Mühle
8 Tranchen	Rohschinken
6 EL	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
150 g	Paniermehl
2	Eier
2 EL	Milch
	Bratbutter oder Bratcrème
	Apfelspalten und Zitronenspalten zum Garnieren

Die Kalbsschnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen, mit Klarsichtfolie belegen und mit dem Wallholz 2-3 mm dünn walzen oder mit dem Fleischklopfen flach klopfen. Fleisch würzen.

Für die Füllung Apfel und Käse mischen, würzen. Fleisch mit Rohschinken belegen. Je 2-3 EL Füllung auf die untere Schnitzelhälfte verteilen. Rundum sollte ein 2-3 cm breiter Rand frei bleiben. Zweite Schnitzelhälfte darüber legen, Ränder gut zusammendrücken und die Luft hinausdrücken.

Für die Panade Mehl in einen Teller geben. Ei mit Milch verquirlen, in einen Teller geben. Mandeln mit Paniermehl mischen, in einen Teller geben.

Kurz vor dem Braten das Fleisch zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei und anschliessend in der Mandel-Paniermehl-Mischung wenden, gut andrücken. Cordon bleu portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig je 4-5 Minuten knusprig braten. Mit Apfel- und Zitronenspalten servieren.

Saison Gemüse

Himbeermascarpone-Crème

500 g	Mascarpone
400 g	Himbeeren (saisonfrisch oder gefroren)
2 El	Zitronensaft
4 El	Puderzucker
4 dl	Rahm
einige	Himbeeren, für die Garnitur

Den Mascarpone glatt rühren. Die Himbeeren mit dem Zitronensaft und Puderzucker pürieren und mit dem Mascarpone sorgfältig vermengen. Den Rahm schlagen und unter die Masse heben. Mit 2 Kaffeelöffel Nocken formen und auf dem Teller anrichten. Mit frischen oder tiefgefrorenen Himbeeren garnieren.