
Bunter Blattsalat

Balchen auf Rahmsauerkraut

Thurgauer Krustenbraten mit Quarkpizokels und Gemüsebouquet

Marmorierter Lava Cake

Bunter Blattsalat

Für 6 Personen

Zutaten:

150	g	roter Lollo
150	g	Kopfsalat
150	g	Nüsslisalat
1	Stk	Birne gross
90	g	Alpkäse
18	EL	Baumnüsse

French Dressing:

½	Stk	Schalotte
½	Stk	Knoblauchzehe
½	dl	Gemüsebouillon
1	Stk	Eigelb
½	EL	Senf
1	dl	Sonnenblumenöl
½	dl	Weissweinessig
1	Prise	Zucker
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

*Zubereitung:*

Den Salat rüsten, waschen und abtropfen. Auf sechs Teller verteilen und den French Dressing darüber träufeln. Die Birne waschen, in Tranchen schneiden, entkernen und auf den Salatteller verteilen. Den Alpkäse grob darüber raffeln. Je sechs halbierte Baumnüsse darauflegen.

French Dressing:

Schalotten oder Zwiebeln sowie Knoblauch schälen und grob hacken. Mit der Bouillon in eine Pfanne geben und ungedeckt sehr weich kochen. Abkühlen lassen. Die erkaltete Bouillon mitsamt Schalotten sowie Knoblauch und mit den Eigelb und dem Senf im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Öl und Essig abwechselnd im dünnen Fadenlauf in die Mischung ein mixen, bis eine leicht gebundene Sauce entstanden ist. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Balchen auf Rahmsauerkraut

Für 6 Personen

Zutaten:

480	g	Balchenfilets (12 Stk)
		Salz, Pfeffer, Bratbutter
500	g	Sauerkraut, gekocht
200	ml	Vollrahm
½	TL	Bouillonpaste
		frische saisonale Kräuter

*Zubereitung:*

Die Balchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Haut nach oben in einer Bratpfanne im Bratbutter braten. Nach 3 Minuten wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls 3 Minuten braten. Sauerkraut, Vollrahm und Bouillonpaste in eine Pfanne geben und 20 Minuten kochen. Die gebratenen Balchenfilets auf dem Sauerkraut anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

Thurgauer Krustenbraten mit Quarkpizokels und Gemüsebouquet

Für 6 Personen

Thurgauer Krustenbraten

Zutaten:

1.5	dl	Apfelsaft
1.5	kg	Schweinsgraten mit Schwarte
0.75	EL	Salz
	wenig	Pfeffer
		Bratbutter zum braten
2	Stk	rotschalige Äpfel entkernt, in Schnitzen

Quarkpizokels

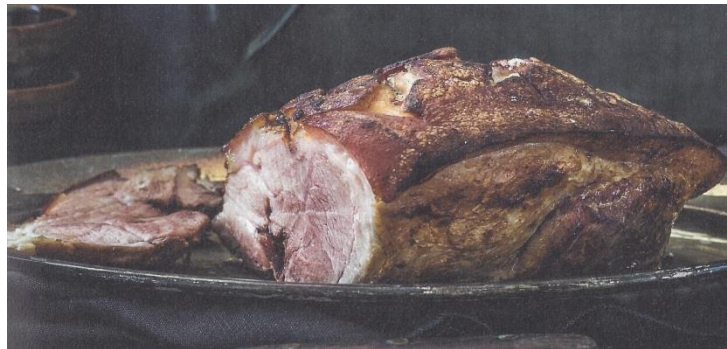
Zutaten:

350	g	Mehl
4	Stk	Eier
350	g	Magerquark
350	ml	Vollrahm
1	Priese	Zucker
2	Priesen	Salz

Gemüsebouquet

Zutaten:

200	g	Karotten
200	g	Kohlrabi
200	g	Brokkoli



Zubereitung Braten:

Apfelsaft in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Braten mit der Schwarte nach unten in die Pfanne geben. Der Apfelsaft sollte die Schwarte bedecken, jedoch das Fleisch nicht berühren. Schwarte im leicht siedenden Saft ca. 25 Minuten garen.

Schwarte rhombenförmig einschneiden. Braten würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch rundum ca. 10 Minuten anbraten.

Braten mit der Schwarte nach oben auf ein mit Backtrennpapier belegtem Blech legen, im auf 120°C vorgeheiztem Ofen ca. 2 Stunde garen. Apfelschnitze ca. 15 Minuten vor dem fertiggaren begeben.

Zubereitung Quarkpizokels:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Salzwasser aufkochen. Den Teig in das siedende Wasser abstechen und ca. 8 Minuten kochen. Die Pizokels abtropfen und in Butter in einer Bratpfanne anbraten.

Zubereitung Gemüse:

Rüsten, waschen. Karotten in schöne Stücke schneiden, Kohlrabi in Scheiben schneiden und Halbmonde ausstechen. Wie gewohnt zubereiten.

Marmorierter Lava Cake

Für 6 Personen

Zutaten Caramel:

70	g	Zucker
1.5	EL	Wasser
0.4	dl	Vollrahm
23	g	weiche Butter
40	g	weisse Schokolade, in Stücke

Zutaten Teig:

150	g	dunkle Schokolade, in Stücke (ca. 70% Kakao)
135	g	weiche Butter, in Stücke
120	g	Puderzucker
4.5	Stk	Eier
1	Prise	Salz
75	g	Weissmehl
6	Stk	weisse Lindor Kugeln

Zutaten Deko:

1	Bund	Minze
1	dl	Vollrahm
2	EL	Pistazien
1	EL	Puderzucker



6 ofenfeste Förmchen von je ca. 1.5 dl, gefettet, bemehlt

Zubereitung Caramel:

Zucker mit Wasser in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter Hin-und-Her-Bewegen köcheln bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Rahm dazu giessen, unter Rühren bei kleiner Hitze Caramel auflösen. Butter darunter rühren, vom Herd nehmen. Schokolade im Wasserbad (Wasser darf nicht kochen) schmelzen, unter das Caramel rühren, auskühlen lassen.

Zubereitung Teig:

Zucker, Eier und Satz in einer Schüssel schaumig schlagen. Schokolade und Butter im Wasserbad (Wasser darf nicht kochen) schmelzen und glatt rühren, auskühlen. Schokoladenbutter unter die Eier ziehen, Mehl darunter mischen.

Backen, dekorieren, servieren:

Teig in die Förmchen füllen. Je ½ EL Caramel und eine Schokokugel in die Mitte setzen. Backofen auf 170°C vorheizen, Cake ca. 14 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Die Küchlein sollten innen noch flüssig sein. Herausnehmen, heisse Küchlein auf Teller Stürzen, mit Puderzucker bestäuben, mit geschlagenem Rahm, Minze und Pistazien dekorieren.