
Randensuppe

Fenchelsalat mit Orangen

Fritschipastete

Schenkeli

Randensuppe

Für 8 Personen

Zutaten:

3 EL	Olivenöl
3	Schalotte, in feinen Streifen
1500 g	gekochte Randen, in Stücken
3	Zimtstange
3	Sternanis
21 dl	Gemüsebouillon
	Pfeffer, nach Bedarf
3 EL	Olivenöl
150 g	Power-Mix-Sprossen
wenig	Fleur de Sel
375 g	Friskäse nature

**Zubereitung:**

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Randen, Zimt und Sternanis kurz mitdämpfen. Bouillon dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Zimt und Sternanis herausnehmen, Suppe pürieren, würzen.

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Sprossen ca. 2 Min. rührbraten, salzen. Suppe anrichten, Friskäse mit den Sprossen dar- auf verteilen.

Fenchelsalat mit Orangen

Für 8 Personen

Zutaten:

720 g	Fenchel in feine Streifen schneiden
120 g	Datteln, entsteint in feine Streifen schneiden
3 EL	fein geschnittene Minze
6	Bio-Orangen
3 EL	Olivenöl
3 EL	Zitronensaft
3 TL	Senf
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

Von einer Orange 3 TL Schale abreiben. 5 Orangen mit dem Messer schälen und anschliessend filetieren. Den Saft beim Filetieren auffangen und die Resten (Gerüst) auspressen.
1 Orange auspressen und den Saft mit dem Saft vom Filetieren in eine Schüssel geben. Orangenabrieb, Olivenöl, Zitronensaft und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Datteln, die Orangenfilet und den Fenchel unterheben.
Anrichten und mit Minze bestreuen.

Fritschipastete

Für 8 (4) Personen

Zutaten:

1	Ei
2	rechteckig ausgewallte Blätterteige à 320 g
100 g	Weinbeeren, z.B. Sultaninen oder Rosinen
0,5 dl	Cognac
500 g	Kalbsschulter
2 EL	Mehl
2	Zwiebeln
300 g	kleine Champignons
2 EL	Bratbutter
1	Lorbeerblatt
2	Gewürznelken
½ TL	edelsüßer Paprika
½ TL	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Salz
2 dl	Rotwein
4 dl	Kalbsfond
400 g	Kalbsbrät
2 EL	Maisstärke
1 VP	Bio Bohnen
1 VP	Bio Rübli

**Utensilien:**

1	Bogen Seidenpapier
1	Schüssel 15cm
3	Backpapier
1	Spritzsack

Zubereitung:**Pastetenform vorbereiten**

Backofen auf 180 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Ei trennen. Eine Schüssel von 15 cm Durchmesser mit einem grossen Backpapier auslegen. Mit zerknüllten Stücken von Seidenpapier dicht füllen. Backpapier darüber verschliessen. Aus dem Blätterteig je 1 Rondelle à 20 und 26 cm Durchmesser ausschneiden. Kleine Rondelle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Papierhalbkugel (ohne Schüssel) mittig darauflegen. Teigrand mit Eiweiss bestreichen.

Pastete verstärken

Grössere Rondelle über die Papierkugel legen. Rand mit einer Gabel gut andrücken. Damit die Pastete nach dem Backen nicht zusammenfällt, muss sie mit Teig verstärkt werden. Dazu einen 2 cm breiten Ring à ca. 12 cm Durchmesser, einige ca. 2 × 10 cm grosse Streifen und kleine Dekoblüten ausschneiden. Pastete mit Eiweiss bestreichen. Teigring mittig daraufsetzen, Streifen längs anbringen, mit Blüten verzieren. Pastete mit Eigelb bestreichen.

Backen, Papier herausziehen

Pastete in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen, herausnehmen. Aus dem Verstärkungsring einen Deckel ausschneiden, abheben. Backpapier aufschneiden. Papier mit Hilfe von Schere und Pinzette sorgfältig aus der Paste herausziehen. Pastete ca. 8 Minuten fertig backen.

Kalbsragout zubereiten

Inzwischen Rosinen in Cognac einlegen. Fleisch in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden, mit Mehl bestäuben. Zwiebeln hacken. Champignons putzen, grössere halbieren. Fleisch in heisser Bratbutter scharf anbraten. Alle Gewürze und Zwiebeln begeben und mitdünsten. Champignons, Wein und Fond dazugeben. Ragout bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten schmoren, bis das Fleisch gar ist.

Brätkügeli zubereiten

Brät in einen Spritzsack füllen, Spitze wegschneiden. Brät in siedendes Salzwasser spritzen, dabei mit einer Schere, die man immer wieder ins Wasser taucht, Brätkügeli abschneiden. Ca. 5 Minuten im siedenden Wasser garen. Herausheben.

Pastete füllen

Maisstärke mit wenig Wasser verrühren. Stärke zum Ragout geben. Bräthügeli und Rosinen mitsamt Cognac unterheben. Füllung 5 Minuten köcheln und abschmecken. Vorsichtig in die Pastete einfüllen und sofort servieren.

Dazu Servieren wir Bohnen und Rüebli

Schenkeli

Für 25 Stück

Zutaten:

40 g	Butter
0,25 dl	Milch
1	Ei
125 g	Zucker
1 Msp.	Salz
½	Zitrone
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver à 2,5 g
	Öl zum Frittieren

**Zubereitung:**

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Milch, Ei, Zucker und Salz mischen. Zitronenschale fein dazu reiben. Butter dazu mischen. Mehl und Backpulver mischen und begeben. Rasch zu einem Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie einpacken und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Reichlich Frittieröl in einer tiefen, weiten Pfanne oder Fritteuse auf 170 °C erhitzen. Teig kneten und zu Rollen à ca. 2 cm Ø formen. Diese in Stücke à ca. 5,5 cm schneiden und an den Enden zuspitzen. Portionenweise ca. 3 Minuten zu goldbraunen Schenkeli frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.