



Menu

Wintersalat mit Rosmarin-Stangen

Rahm Piccata mit Nüdeli ond Rüebl

Mocca-Joghurt-Creme mit Meringues

Martin Emmenegger

12.12.2017

Wintersalat mit Rosmarin-Stangen

Zutaten für 8 Personen
Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backen: ca. 18 Min
Vorspeise für 8 Personen

Zutaten

125 g Butter weich
20 g Zucker
1 viertel TL Fleur de Sel
1 viertel TL Cayennepfeffer
1 Ei
1 EL grobkörniger Senf
180 g Mehl
2 EL Rosmarin fein geschnitten
Wenig Fleur de Sel

2 EI grobkörniger Senf
3 EL Aceto balsamico bianco
4 EL Olivenöl
1 EL flüssiger Honig
Etwas Salz
Wenig Pfeffer
60 g Endiviensalat zerzupft
80 g Nüsslisalat
12 Tanchen Bresaola
1 Birne in Schnitzchen
Granatapfelkerne
Haselnüsse grob gehackt



Zubereitung

- 1 **Rosmarin-Stangen:** Butter und alle Zutaten bis und mit Senf mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Rosmarin begeben. Rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.
- 2 **Teig** in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm) geben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech zu 8 Stangen von je ca. 16 cm spritzen. Fleur de Sel darüberstreuen.
- 3 **Backen:** ca. 18 Min im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen Stangen auf einem Gitter auskühlen.
- 4 **Wintersalat:** Senf, Aceto, Öl und Honig in einer Schüssel verrühren, würzen, Salat unter die Sauce mischen, mit Bresaola auf die Teller anrichten. Birnen, Granatapfelkerne und Nüsse darauf verteilen, Rosmarin-Stangen dazu servieren.

Rahm Piccata

Zutaten für 4 Personen
Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backofen 1 Std.

Zutaten

12 Schweinsnierstückplätzli ca. 1 cm dick
5 dl Vollrahm
2 Eier
Mehl
400 g Greyerzer und 200 g Emmentaler
gerieben

Nüdeli
Rüebli



Zubereitung

Die Plätzli mit Paprika, Salz, Pfeffer und Senf einwürzen.
Dann in 3 versch. Tellern folgendes bereithalten.
Mehl, aufgeschlagene Eier und den Käse.

Die Plätzli zuerst im Mehl dann im Ei und am Schluss in der Käsemischung wenden und sofort in der Bratpfanne im heissen Sonnenblumenöl anbraten, aber nur solange bis der Käse eine Kruste gebildet hat.

Danach in eine Gratinform ziegelartig einschichten.

Vollrahm mit etwas Salz und Paprika würzen und über das Fleisch giessen. Es soll knapp bedeckt sein.

Backen in der Ofenmitte bei 200 Grad 30 min zugedeckt mit Folie
anschliessend die Folie wegnehmen und weitere 30 min weiterbacken.
Der Rahm sollte etwas eindicken.

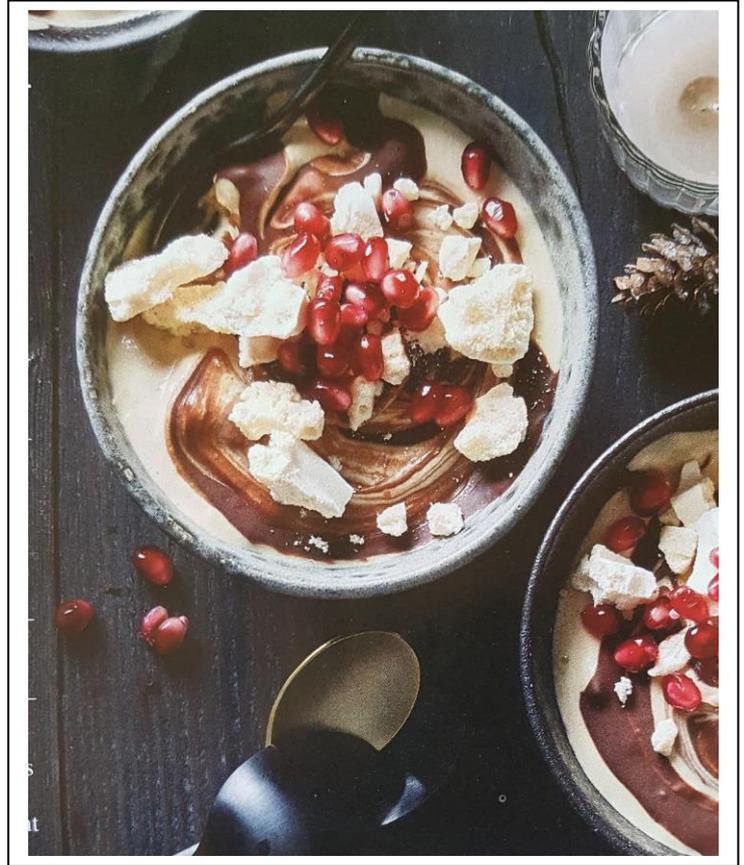
Dazu passen feine Nüdeli und Rüebli

Mocca-Joghurt Creme mit Meringues

Zutaten für 8 Personen
Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten
Für 8 Schälchen von ca. 2 dl

Zutaten

- 200 g** dunkle Schokolade fein gehackt
- 3 dl** Rahm
- 4** Gläser Mocca-Joghurt (je ca. 180 g)
- 9** Meringues Schalen zerbröckelt
- 1** Granatapfel (Kerne ausgelöst)



Zubereitung

1. Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.
2. Rahm steif schlagen, Joghurt verrühren, mit 2/3 der Meringues unter den Rahm mischen. Creme in die Schälchen verteilen. Schokolade darauf verteilen, nur leicht mit einem Löffel unter die Creme ziehen, zugedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank kühl stellen.
3. Granatapfelkerne und restliche Meringues auf der Creme verteilen.

meine notizen