
Endivien-Salat mit Orangenfilets

Blanquette de veau

Gemüse-Mosaik

Kurkuma-Langkorn-Reis

Gebrannte Crème Grossmutter-Art

(Rezepte für 4 Personen/dä)



Mir wünsche Euch en guete Appetit!

Vorspeise

Endivien-Salat mit Orangenfilets

Zutaten:

1 kleiner Endiviensalat
2 helle Orangen
2 EL Kürbiskerne

Zubereitung:

waschen und in ca. 3 cm breite Streifen schneiden
schälen, weisse Fäden entfernen und filetieren
ohne Fett kurz rösten

Sauce:

2 TL Senf
2 TL Balsamico
4 EL Weinessig
8 EL Sonnenblumenöl
Mit Salz, Pfeffer, Paprika
und Knoblauchpulver

in eine Schüssel geben und verrühren

nach Belieben abschmecken

Anrichten

Den geschnittenen Endivien auf Teller verteilen und 4 – 5 Orangenfilets darauf legen.
Vor dem Servieren Sauce darüber giessen und die Kürbiskerne darüber streuen.

Hauptgericht

Blanquette de veau

Zutaten:

800 g Kalbsschulter

Gemüsebouquet aus:

100 g Lauch, 100 g Karotten, ½ Zwiebel,
2 dl Weisswein, 1 TL Salz, 1 W. Bouillon,
weisser Pfeffer nach Bedarf.

Sauce:

40 g Butter
70 g Mehl
2 dl Vollrahm
½ Liter heisse Kalbsbrühe
1 Lorbeerblatt, weisser Pfeffer

Zubereitung:

in 40 g Würfel schneiden
Fleisch in Salzwasser aufsetzen, aufkochen,
danach abschütten.
Fleisch erneut mit kaltem Wasser und Wein
bedecken, Salzen. Fleisch muss ganz mit
Flüssigkeit bedeckt sein.
Gemüsebouquet dazugeben, Pfeffern und
etwa 1 Stunde köcheln lassen.

Mehl in Butter anziehen, langsam hell rösten.
Abkalten lassen und mit der heissen Kalbs-
Brühe auffüllen. Lorbeerblatt dazugeben, pfeffern.
Sauce ca. 15 Minuten köcheln und Rahm zugeben.
Kräftig abschmecken.

Beilagen

Gemüse-Mosaik

200 g Blumenkohl
200 g Broccoli
150 g Champignons
50 g Butter

Gemüse rüsten, in passende Stücke zuschneiden,
blanchieren und in Butter sautieren (bei starker
Hitze anbraten) und kräftig abschmecken.

160 g Kurkuma Langkorn-Reis

Gemäss Rezept auf Packung

Anrichten

Reis und Gemüse-Mosaik auf den vorgewärmten Teller geben, Kalbsfleisch mit
Gemüsebouquet schön auf die andere Seite des Tellers anrichten.

Dessert

Gebrannte Crème Grossmutter-Art

Zutaten:

90 g Zucker
½ dl Wasser kalt

½ dl Wasser heiss
5 dl Vollmilch
4 Eigelb
2 ½ EL Maizena
1 Beutel Vanillezucker

Zubereitung:

Beides unter ständigem rühren köcheln bis ein hellbrauner Karamell entsteht, Pfanne von der Platte nehmen, dazu giessen und sofort mit einem Deckel zudecken! Vollmilch, Eigelb, Maizena und Vanillezucker gründlich verrühren, danach in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen und sofort wieder von der Platte nehmen.
Pfanne in kaltes Wasser stellen und auskühlen lassen, eine Klarsichtfolie auf die Pfanne legen, damit keine Haut entsteht.

1 dl Vollrahm flaumig schlagen

Anrichten

Die Crème in Dessert-Gläser verteilen und mit Schlagrahm garnieren.