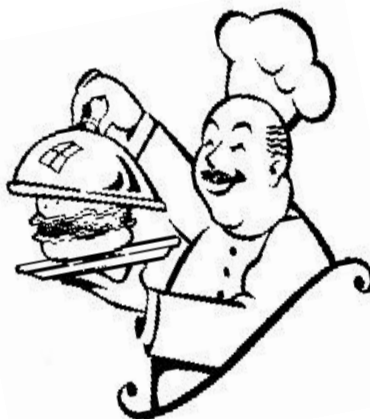


**Bruno Maroggi**  
**Am Gfenngraben 18**  
**8600 Dübendorf**



**Einhorn-Chochete**  
**vom Mittwoch, 03. Juli 2019**

# Menue



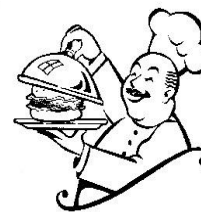


## **Fingerfoud**

## **Lachsmousse mit Gurkensalat**

## **Kalbskotlette am Stück mit Safranrisotto**

## **Aprikosenwähe**



## Lachsmousse mit Gurkensalat

**300 gr. Lachsfilet ohne Haut**      **graue Fettschicht entfernen und in Stücke schneiden**

**2 dl Vollrahm**

**1 Ei**

**$\frac{3}{4}$  Teelöffel Salz, wenig Pfeffer**

**Alles in einem Massbecher pürrieren, Gläser auf einen Lappen in eine ofenfeste Form stellen. Masse in die Gläser geben, diese Einzel mit Alufolie bedecken.**

**Garen im Wasserbad:**

**siedendes Wasser bis  $\frac{2}{3}$  Höhe der Gläser in die Form einfüllen, ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens garen, herausnehmen.**

**$\frac{1}{2}$  Esslöffel Weinessig**

**1 Esslöffel Olivenöl**

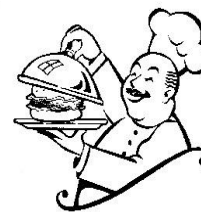
**1 Esslöffel Dill, fein geschnitten**

**$\frac{1}{4}$  Teelöffel Salz, wenig Pfeffer**

**Alles in einer Schüssel verrühren**

**$\frac{1}{2}$  Gurke geschält in Würfel**

**daruntermischen, in die Gläser verteilen**



# **Kalbskotlette am Stück**

**(für 6 Personen)**

**1 kg. Kalbskotlette**

**2 EL Olivenöl**

**6 Stück Fenchel, mittel**

**6 Stück Knoblauchzehen**

**150 gr. Oliven entsteint, schwarz oder grün**

**4 Stück Lorbeerblätter**

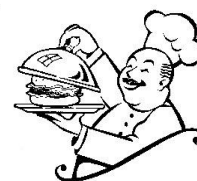
**2 Zweige Rosmarin**

**2 EL Tomatenpurée**

**2 ½ dl Portwein weiss**

**2 ½ dl Fleischbouillon**

**Salz und Pfeffer aus der Mühle**



## **Zubereitung Kalbskotlette**

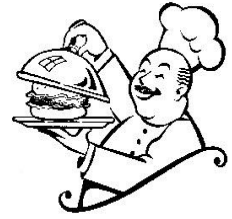
**Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Einen Bräter mit Olivenöl bestreichen und miterhitzen.**

**Das Kalbskotlette mit dem restlichen Öl bestreichen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In die heisse Form geben und im 220 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 10 Minuten anbraten.**

**Inzwischen den Fenchel rüsten, vierteln und den Strunk entfernen. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren.**

**Die Ofentemperatur auf 160 Grad reduzieren und Fenchel, Knoblauch, Oliven, Lorbeerblätter sowie Rosmarinzweige um das Kotlette herum verteilen. Das Tomatenpurée mit dem Portwein und der Bouillon verrühren und dazu giessen. Das Kotlette während einer Stunde fertig braten, dabei immer wieder mit Bratensaft übergiessen.**

**Vor dem Servieren den Bratenjus mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kotlette mit den Knochen in Scheiben schneiden und servieren.**



## **Safranrisotto**

**1 -EL Olivenöl**

**1 Zwiebel**

**1 Knoblauchzehe**

**200 gr. Risotto**

**2 dl Weisswein**

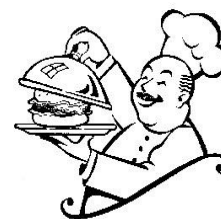
**4 dl Bouillon**

**1 KL Safran**

**Geriebener Parmesan**

**Creme Fraiche**

**Öl erwärmen und die geschnittene Zwiebel und Knoblauchzehe dazugeben, andünsten. Reis beifügen und auf kleine Stufe zurückschalten. Unter ständigem Rühren dünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Safran dazugeben. Bouillon nach und nach zugeben. Von Zeit zu Zeit rühren. Zum Schluss Reibkäse und etwas Creme Fraiche dazu geben.**



## **Aprikosenwähe**

### **Teig**

**150 gr. Mehl**

**½ KL Salz**

**50 gr. Kalte Butter**

**4-5 EL kaltes Wasser**

**Die Butter zugeben, zerkleinern, sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig fein ist.**

**Das kalte Wasser in die Vertiefung im Teig geben. Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen. Zugedeckt an der Kälte ca. 30 Min. ruhen lassen.**

**Teig mit Wallholz auswallen und in ein Wähenblech mit 26 cm Durchmesser legen. Rand formen und mit Aprikosenvierteln belegen.**

### **Wähenguss:**

**135 gr. Mehl**

**3 Eier**

**80 gr. Zucker**

**2 ½ dl Halbrahm**

**1 Btl. Vanillezucker**

**Alles in eine Schüssel geben und umrühren bis eine dickflüssige Masse entsteht. Alles über die Aprikosen geben.**

**Im Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.**