



**FRÜHLINGSMENUE 2013**

**CAPUNS**

**GLASIERTE KALBSHAXEN MIT  
EIERNUDLEN**

**HIMBEERTÖRTCHEN IM  
MÜRBETEIGKÖRBJCHEN**

# Capuns

Zutaten für 4 Personen

500 g	Weissmehl
4-5	Eier
etwas	Milch
75 g	Rohschinken, luftgetrocknet
75 g	Rohspeck, luftgetrocknet
2	Landjäger oder Salsiz
1 grosser Bund	Petersilie
2 Zweige	Krauseminze
ca. 40 kleine	Mangoldblätter
ca. 70 g	Parmesan gerieben
50 g	Butter

Zubereitung:

Für die Capuns erst einen Spätzliteig herstellen:

Weissmehl, Eier und etwas Milch zu einem relativ festen Teig vermischen.

Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den luftgetrockneten Rohspeck dem Rohschinken und den Landjägern in ganz kleine Würfel schneiden. Petersilie und die Krauseminze fein hacken und alles unter den Teig mischen. Teig sparsam mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Mangoldblätter in Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken.

Ca. ein Esslöffel Teig auf ein Blatt geben und darin einwickeln.

Ev. Metzgerfaden für die Päckli verwenden.

In leicht köchelndem und etwas gesalzenem Wasser die Capuns-päckli ca. 5 bis 10 Minuten garen. Capuns abtropfen, mit dem Parmesan in eine vorgewärmte geben und mit geschmolzener leicht brauner Butter übergiessen.

# Glasierte Kalbshaxen mit Eiernudeln

Zutaten für die Eiernudeln (4 Personen)

300 g	Weissmehl
3	Eier

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, und in der Mitte eine Mulde bilden.

Die Eier in die Mulde geben und mit einer Gabel verklopfen.

Das Mehl von aussen nach innen nach und nach daruntermischen.

Alles ca. 10 Minuten zu einem glatten geschmeidigen Teig knete.

Der Teig darf nicht mehr an den Händen kleben.

Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie bei Raumtemp.

ca. 1 Std. ruhen lassen.

Teig mit der Nudle Maschine bis Stufe 4 walzen und dann mit dem Nudelmesser die Nudeln herstellen.

Die Nudeln am besten an einer Wäscheleine oder Ähnlichem aufhängen.

# Glasierte Kalbshaxen

Zutaten für 4 Personen

## Sud

1/2	Zwiebeln mit der Schale
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
	Salz und Pfeffer
1 dl	Öl
1 Stange	Lauch, nur weisser Teil, in ca. 1,5 cm gr. Stücken
2	Karotten, in ca. 1,5 cm grossen Stücken
1 kl. Stück	Knollensellerie
1	Knoblauchzehe zerdrückt
1	Thymianzweig
10	Pfefferkörner zerdrückt

## Röstgemüse

50 g	Karotten gewürfelt (1 cm)
50 g	Sellerie gewürfelt (1 cm)
50 g	Lauch
30 g	Butter
1 dl	Weisswein
4 dl	brauner Kalbsfond
2 Zweige	Rosmarin
	Portwein zum abschmecken

# Glasierte Kalbshaxen

## Zubereitung

Die Zwiebelhälfte mit der Schnittfläche nach unten braun rösten und danach mit dem Lorbeerblatt und der Nelke spicken.

Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem grossen Topf soviel Wasser zum Kochen bringen, dass die Kalbshaxe zugedeckt ist. Haxe mit Öl auf allen Seiten gut anbraten. Zusammen mit allen Zutaten für den Sud in den Topf geben und bei kleiner Hitze 1 Std. köcheln lassen. Immer wieder den Schaum der sich an der Oberfläche bildet abschöpfen.

Die Kalbshaxe aus dem Topf nehmen, die Bouillon durch ein Sieb giessen und 6 dl für die Sauce beiseite stellen.

In einem Schmortopf das Röstgemüse im Butter goldbraun rösten, die Haxe hineinlegen und bei 180 Grad in den Ofen stellen.

Nach ca. 7 Minuten das ganze mit dem Wein, der Bouillon und dem Kalbsfond ablöschen, den Rosmarin dazugeben.

Die Haxe zugedeckt 40 Minuten fertig garen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen.

Hitze auf 220 Grad erhöhen und die Haxe immer wieder mit dem Bratfond übergiessen.

Haxe aus dem Topf nehmen und warmstellen. Sauce mit dem Gemüse passieren, abschmecken und mit Portwein verfeinern. Sauce bei Bedarf mit etwas Wasser und Maizena abbinden.

# Himbeeren im Mürbeteigkörnchen

Zutaten für 8 Mürbeteigkörnchen

300 g	Mehl
1 Prise	Salz
120 g	Zucker
180 g	Butter, kalt und in kleine Stücke geschnitten
1 -2	Eier

Zubereitung:

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen.

Die Butter nach und nach begeben und von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben.

Eier begeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen.

**Teig nicht kneten!** Teig 30 Min. kühl stellen

Teig auf etwas Mehl ca. 3 mm dick auswallen. 8 Rondellen von ca. 12 cm Durchmesser ausstechen und in die zuvor ausgebutterten Förmchen legen. Danach achten, dass der Teig am Boden und den Seiten gut angerückt wird. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Körnchen bei 200 Grad ca. 15 Min. Backen. Kühl stellen und danach das Innere mit Schokoglasur überziehen.

# Himbeeren im Mürbeteigkörnchen

## Zutaten für die Patisseriecreme

4 dl	Milch
1 - 2	Vanillestängel
3 Esslöffel	Zucker
2 Teelöffel	Maizena
2	Eier
2 Blatt	Gelatine
1 dl	Schlagrahm
1 Beutel	Schokoladenglasur
500 g	Himbeeren
	Puderzucker

## Zubereitung:

Milch, Vanillestängel, Zucker, Maizena und die Eier in einer Pfanne verrühren, bei mittlerer Hitze unter ständigen Rühren zum kochen bringen. bringen.

Hitze etwas reduzieren und weiterköcheln bis die Masse dicklich ist. Pfanne vom Feuer nehmen und ca. 2. Min weiterrühren. Gelatine unterrühren und die Creme kühlstellen.

Den Schlagrahm unter die ausgekühlte Creme ziehen.

Patisseriecreme in die Körnchen füllen, Beeren drauflegen und mit etwas Puderzucker bestreuen.