

Einhorn Chuchi Dübendorf
4. März 2009
Abendchef: Urs

Jakobsmuscheln mit
Vanilleöl

Kalbsmedaillon mit Mandeln
Pommes risolée
Kefen

Orangensalat

Jakobsmuscheln mit Vanilleöl

(4 Pers)

1 ½ EL	Olivenöl
1 Stk	Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
8 Stk	Jakobsmuscheln
4 Stk	Avocado, in Würfeln geschnitten
1 Stk	Zitrone, nur 1 EL Saft davon
¼ TL	Salz, wenig Pfeffer
2 TL	Crema die Balsamico

Zubereitung:

Olivenöl in ein weites Gefäß geben. Vanillestängel mit den Samen zum Öl geben, ca. 1 Std. zugedeckt ziehen lassen, Stängel entfernen.

Wenig Vanilleöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Muscheln einseitig rhombenförmig einschneiden, beidseitig je ca. 1 Min braten.

Avocadowürfel mit Zitronensaft beträufeln, auf Teller anrichten. Muscheln dazulegen, beides würzen, mit Vanilleöl und Crema die Balsamico beträufeln.

Mit frischen Baguette servieren.

Kalbsmedaillon mit Mandeln

(6 Pers)

6 Stk	Kalbsmedaillon, je ca. 120 gr
2 EL	Olivenöl
2 Stk	Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
1 Stk	Thymianzweig
80 gr	Butter
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
12 Stk	ganze Mandeln oder Mandelstifte

Für den Kalbsjus:

1 kl	Dose geschälte Tomaten
2 Stk	Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Zucker
2 dl	Kalbsjus
1 Bd	Petersilie
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung Kalbsjus:

Die geschälten Tomaten mit dem Knoblauch in eine Pfanne geben und so lange köcheln lassen, bis der Saft vollständig verdunstet ist. Das Tomatenmark und den Zucker unterrühren.

Den Kalbsjus angießen und die Sauce bei starker Hitze einkochen lassen, bis sie auf 6 EL eingedickt ist.

Mit Salz und Pfeffer würzen, fein geschnittene Petersilie einrühren.

Die Kalbsmedaillons zubereiten:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillon auf jeder Seite 2 Min anbraten.

Den Knoblauch, den Thymian und die Butter in die Pfanne geben und das Fleisch bei geringer Hitze auf jeder Seite nochmals jeweils 4 Min braten. Dabei immer wieder mit dem Bratfond übergießen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellen und anrichten:

Die Mandeln schälen und grob hacken oder fein stifteln. Die Kalbsmedaillon auf Tellern anrichten und mit etwas Kalbsjus umgiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Mandelstiften bestreuen, mit Petersilie garnieren.

Dazu servieren wir Pommes risolée und Kefen.

Orangensalat

(4 Pers)

4 Stk	Blond- und Blutorangen (je 2 Stk) gemischt
25 gr	Pinienkerne
4 Stk	frische Datteln
1 cl	Grand Marnier
3 dl	Schlagrahm
	Zucker
	Zitronenmelisse

Zubereitung:

Die Orangen schälen, die weissen Häutchen entfernen. In Schnitze schneiden und halbieren. Datteln entsteinen und in kleine Stücke schneiden, dazugeben. Die Pinienkerne beifügen. Gut vermischen. Grand Marnier zum parfümieren dazugeben. Zucker nach Belieben. Mit ein paar Blättchen Zitronenmelisse garnieren.

Kurz vor dem Servieren Rahm flaumig schlagen und separat dazu geben.