

*

Lachs-Stroganoff im Blätterteig-Pastetli

**

Kalbfleisch an Calvados-Sauce

*

Pfirsiche au vin rouge

**

Blätterteig-Pastetli (je zwei Pastetli pro Person)

(4 Personen)

Zutaten

4 x 340 g Blätterteig (rechteckig ausgewallt)
1 Ei (Eigelb)

Zubereitung:

- Blätterteig gut mit Wasser befeuchte.
- Blätterteig einmal falten
- 8 Boden mit einer Ausstechform (ca. 8 cm im Durchmesser) ausstechen
- 8 Ränder ausstechen, dazu wird die 8-cm Ausstechform und eine kleiner Form verwendet.
- Den Boden gut mit Wasser befeuchten und Den Rand darauflegen
- Rand vorsichtig mit Eigelb bestreichen. Das Eigelb darf nicht auf der Seite herunterlaufen
- Die Pastetli auf einem Backpapier bei 200 Grad unter Beobachtung ca. 20 Minuten Backen
- Pastetli beiseite stellen



Lachs-Stroganoff

(4 Personen)

Zutaten:

400 g	Lachsfilet
1 Esslöffel	Butter
1	Schalotte
2	rote Peperoni
1 Teelöffel	Tomatenpüree
2 dl	Weisswein
2 dl	Gemüsebouillon
1,8 dl	Saucen-Halbrahm
1 Esslöffel	Cognac
200 g	Champignons
	Salz und Paprika



Zubereitung:

- Lachsfilet in ca. 2 CM grosse Würfel schneiden (beiseite stellen)
- Schalotte fein hacken
- Peperoni in feine Streifen schneiden (eine Hälfte beiseite stellen)

- Butter in einer Pfanne warm werden lassen
- Schalotte und die eine Hälfte der Peperoni andämpfen
- Tomatenpüree mitdämpfen
- Weisswein und Gemüsebouillon anzugießen und auf die Hälfte einkochen
- Alles fein pürieren und in die Pfanne zurückgiessen
- Saucenhalbrahm und Cognac begeben und unter rühren aufkochen, Hitze reduzieren
- Restliche Peperoni und Champignons begeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln
- Lachswürfel begeben und ca. 5 Min. ziehen lassen
- Mit Salz und Paprika abschmecken
- **Pastetli noch einmal kurz im Ofen aufwärmen**

Kalbfleisch an Calvados-Sauce

(4 Personen)

Zutaten:

600 g	Kalbsfleisch (Filet oder falsches Filet)
	wenig Mehl
	Bratbutter
	Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer
1	Zwiebel
2	rotschalige Äpfel
2 dl	Apfelsaft
2 dl	Fleischbouillon
1 Teelöffel	Maizena
3 Esslöffel	Calvados
125 g	Crème fraîche



Zubereitung:

- Kalbsfleisch in ca. 5 mm breite Streifen schneiden
- Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen
- Fleischportionenweise begeben, mit Mehl bestäuben und ca. 2 Min. braten
- Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Fleisch warm stellen

- Äpfel in Schnitze schneiden
- Äpfel beidseitig ja ca. 3 Min. goldbraun braten
- für die Garnitur warm stellen

- Zwiebel in feine Ringe schneiden und mit Mehl bestäuben
- Zwiebeln goldbraun braten und zum Fleisch geben

- Fleischbouillon und Apfelsaft in einer Pfanne auf die Hälfte einkochen
- Maizena mit dem Calvados anrühren und begeben
- Unter ständigem rühren aufkochen, Hitze reduzieren, kurz weiterköcheln
- Crème fraîche beigen, rühren bis die Sauce sämig ist
- Fleisch und Zwiebeln begeben, mischen und das ganze nur noch heiss werden lassen
- Mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer abschmecken

Rösti

(4 Personen)

Zutaten:

700 g fest kochende Kartoffeln
1 Teelöffel Salz
 Bratbutter

Zubereitung:

- Kartoffeln mit einer Röstraffel in eine Schüssel reiben
- Bei mittlerer Hitze 10 Min. goldbraun braten
- Rösti wenden
- Weitere 10 Min. fertig braten



Pfirsiche au vin rouge

(4 Personen)

Zutaten:

3 dl	Rotwein
2 dl	roter Traubensaft
2 1/2 Esslöffel	Zucker
1	Vanillestängel
8	Pfirsiche



Zubereitung:

- Pfirsiche vierteln und in siedendes Wasser tauchen.
- Wenn sich die Haut zu lösen beginnt, die Pfirsiche kurz in kaltes Wasser legen
- Die Pfirsiche mit einem spitzen Messer enthäuten und in Schnitze schneiden
- Hitze reduzieren

- Vanillestängel längs aufschneiden und Samen auskratzen
- Rotwein, Traubensaft, Zucker und Vanillestängel auf ca. 3 dl einkochen
- Das Ganz absieben und in die Pfanne zurückgeben
- Pfirsichschnitze zur Flüssigkeit geben und ca. 1 1/2 Min. köcheln
- Alles in einer Schüssel abkühlen lassen und zugedeckt 1 Std. kühl stellen