

Menu KC Längenberg 8. September 2017

Apéro

Mixed Butterstängeli

Gröichti Forelle uf eme Salatbeet mit Meerretichschaum

D'Lieblings-Cordonbleu vo de zwe Bütschler

Früschi Ofehärdöpfu

Gmüesbiilag

Heidubeerchueche mit Sträusel

gschwungni Nidle

Markus Blatter & Martin Engel

Geräucherte Forelle auf Salatbeet mit Meerrettichschaum

Zutaten für 4 Personen

- 4 geräucherte Forellenfilet
- 1 Endiviensalat
- 2 Radieschen
- 1 Chicoree
- 1 Zitrone
- 100g Meerrettichschaum
- 1 Baguette



Zubereitung

Den Salat waschen und in feine Streifen schneiden. Die Chicoree-Blätter waschen und ca. 30 min. in kaltem Wasser einlegen. Die Radieschen in kleine Scheiben schneiden.

Das Baguette in kleine Scheiben schneiden und in Butter leicht rösten oder toasten.

Den Salat mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft anrichten. Die Forellenfilet auf das Salatbeet legen. Den Meerrettichschaum auf den Chicoreeblätter anrichten.

Küsus & Tinus Cordonbleu uf Längebärgerart

Zutaten für 4 Personen

2 kleine Schweinefilet (je ca. 300g)
100 g Serranoschinken
150 g Gantrischkäse extra rezent
(aus der Käserei Bütschel)
100 g Dörrtomaten
600 g frische Kartoffeln
Kartoffelgewürz
Salz, Pfeffer
Mehl
2 Eier
Paniermehl



Zubereitung

Die Schweinefilets der Länge nach vorsichtig einschneiden (nicht ganz durchschneiden), aufrollen und wieder einschneiden...! Die Filets flachklopfen (max. 1 cm dick) und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse und die Tomaten in Scheiben schneiden.

Die Filet mit dem Serrano-Schinken und dem Käse belegen, verschliessen und den Rand andrücken (ev. mit Zahnstocher fixieren).

Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. Die Filet mit Mehl bestäuben, beidseitig durch die Eimasse ziehen und im Paniermehl wenden.

Die Cordonbleu ca. 1 - 1 ½ Stunden ruhen lassen (versigelt die Cordonbleu, so dass beim Braten der Käse nicht ausläuft).

Die Kartoffeln der Länge nach halbieren. Das Kartoffelgewürz mit 2-3 Esslöffel Olivenöl in einer Schüssel mischen. Die Kartoffeln in die Schüssel geben und gut mit der Würzmischung marinieren. Die Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei rund 220°C während 20 Minuten goldbraun backen.

Die Cordonbleu in der Bratpfanne bei kleiner Hitze während ca. 15-20 Minuten braten. Cordonbleu halbieren und zusammen mit den Kartoffeln und der Gemüsebeilage anrichten.

Heidelbeerkuchen

Zutaten

Für den Teig:

125 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
1 Pack Backpulver
1 Pack Vanillezucker
250 g Mehl

(oder man nehme einen fixfertigen Mürbeteig 😊)



Für den Belag:

800 g Heidelbeeren

Für die Streusel:

125 g Butter
125 g Zucker
125 g Mehl

Zubereitung

Eine Springform (26 cm Durchmesser) vorbereiten, Ofen auf 175°C vorheizen. Die Zutaten für die Streusel miteinander verkneten und kühl stellen.

Teig:

Butter schaumig rühren, nach und nach den Zucker dazugeben, dann die Eier und den Vanillezucker. Backpulver mit Mehl mischen und sieben, nach und nach unterrühren.

Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Heidelbeeren darauf verteilen und leicht andrücken. Zuletzt die Streusel darüber krümeln.

Den Kuchen ca. 1 Stunde backen, dann den Ofen ausschalten und noch 10 min stehen lassen, dann erst zum Auskühlen auf ein Gitter setzen.