



02.10.2021, Markus Schild

## **Menu**

### Suppe

**Senfcrèmesuppe mit Bretzelcroûtons**

**x x x**

### Vorspeise

**Eglifilet auf Salat mit Pfefferdressing**

**x x x**

### Hauptspeise

**Kalbsschnitzel mit Passionsfrucht-Sauce**

**Tagliatelle mit Spinat-Käsesauce**

**x x x**

### Dessert

**Zucchini-Zitronenkuchen**

**x x x**

## Senfcrèmesuppe mit Bretzelcroûtons

(Zutaten für 4 Personen)

3 x

### Zutaten

200 g Lauch  
3 EL Rapsöl  
2 EL Mehl  
1 l Gemüsebouillon  
2 Bretzeln à ca. 50 g  
2 EL Butter  
2 dl Milch  
200 g Crème fraîche  
4 EL grobkörniger Senf  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

1. Lauch in feine Ringe schneiden. In Öl ca. 2 Minuten dünsten. Mehl dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Bouillon dazu giessen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Inzwischen Bretzeln in Würfelchen schneiden. Mit Butter in einer Pfanne langsam rösten.
4. Milch, Crème fraîche und Senf zur Suppe geben, alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Anrichten und mit den Croûtons servieren.



## Eglifilet auf Salat mit Pfefferdressing

(Zutaten für 4 Personen)

3 x

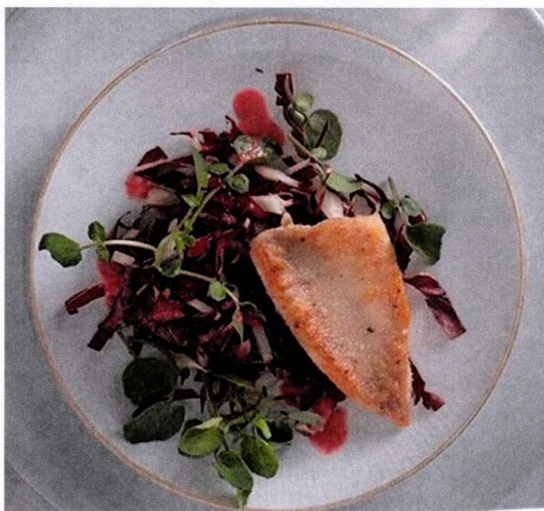
### Zutaten

2 EL Tasmanischer Pfeffer  
2 Zitrone  
2 Schalotte  
2 TL flüssiger Honig  
8 EL Distelöl (alternativ Sonnenblumenöl)  
Salz  
240 g Trevisano (alternativ Mischsalat)  
40 g Brunnenkresse

16 Eglifilets  
Pfeffer aus der Mühle  
4 EL Mehl  
2 EL Butter

### Zubereitung

1. Pfeffer im Mörser zerstoßen. Von der Hälfte der Zitrone Schale abreiben. Zitronenhälfte auspressen. Restliche Zitrone in Schnitze schneiden. Zitronensaft mit zerstoßenem Pfeffer mischen.
2. Schalotte hacken. Zitronen-Saft in eine Schüssel abgiessen. Mit Honig, Öl, Schalotte und Zitronenschale mischen. Mit einem Stabmixer pürieren, mit Salz abschmecken.
3. Trevisano in feine Streifen schneiden. Mit Brunnenkresse anrichten. Pfefferdressing darüberträufeln.
4. Eglifilets kalt abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden.
5. Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Fisch bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 3 Minuten braten. Eglifilet auf dem Salat anrichten und mit Zitronenschnitzen servieren.



## Kalbsschnitzel mit Passionsfrucht-Sauce

(Zutaten für 4 Personen)

3 x

### Zutaten

4 Passionsfrüchte  
2 Zweige Petersilie  
12 Kalbsschnitzel  
Salz  
Pfeffer  
  
2 EL Olivenöl  
0,5 dl Madeira (Süsswein)  
1 dl Weisswein  
1,5 dl Kalbsfond  
1 EL Rohrzucker  
40 g Butter, kalt

### Zubereitung

1. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch herauskratzen. Petersilie hacken.
2. Fleisch flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel im Öl beidseitig anbraten. Herausnehmen und warm halten.
3. Bratensatz mit Madeira und Weisswein ablöschen. Fond, Zucker und Fruchtfleisch begeben. Auf die Hälfte einköcheln lassen.
4. Butter in Würfel schneiden, unter Rühren zur Sauce geben.

Wichtig: Die Sauce darf nicht mehr kochen.

5. Petersilie begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbsschnitzel mit der Sauce servieren.



# Tagliatelle mit Spinat-Käsesauce

(Zutaten für 4 Personen)

3 x

## Zutaten

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
3 dl	Wasser
2.5 dl	Rahm
1 Msp.	Muskat
0.5 TL	Salz
wenig	Pfeffer
1	Bio-Zitrone

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, beides grob hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch an dämpfen, Wasser und Rahm dazu giessen, Muskat begeben, aufkochen.
2. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, Sauce pürieren, würzen. Von der Zitrone die Schale dazu reiben.

500 g frische Nudeln (siehe unten)  
Salzwasser, siedend

3. Nudeln im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, in die Pfanne zurückgeben.

200 g Freiburger Vacherin oder Gorgonzola  
100 g Baumnusskerne  
150 g Jungspinat

4. Käse grob reiben, Baumnusskerne grob hacken, beides mit dem Spinat und der Sauce unter die Nudeln mischen.

## Pastateig

300 g Mehl  
0.5 TL Salz  
3 frische Eier

5. Mehl und Salz in einer Schüssel oder auf der Arbeitsfläche mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eier in einem Messbecher verklopfen, mit Wasser auf 2 dl ergänzen, in die Mulde giessen, mit einer Gabel unter das Mehl mischen. Ca. 10 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, bis er im Innern Bläschen und Streifen aufweist und nicht mehr an den Händen klebt.
6. Kugel formen, unter heiss ausgespülter Schüssel bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen.
7. Teig halbieren, eine Teighälfte wieder unter die Schüssel legen. Andere Teighälfte auf wenig Mehl ca. 1 mm dick auswallen, dabei Teig immer wieder von der Arbeitsfläche lösen. Teig von beiden Längsseiten locker zur Mitte umschlagen, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, mithilfe einer Fleischgabel die Nudeln entfalten, zu Nestli zusammenrollen, auf einem Holzbrett etwas antrocknen.



# Zucchini-Zitronenkuchen

(1x)

## Zutaten

250 g Zucker  
4 Eigelb  
1 1/2 EL heisses Wasser  
1 Bio-Zitrone

300 g Zucchini  
200 g gemahlene Mandeln  
80 g Mehl  
1 1/2 TL Backpulver

4 Eiweiss  
2 Prisen Salz

100 g Crème fraîche  
200 g Puderzucker  
1 Bio-Zitrone

## Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit dem Schwingbesen ca. 5 Min. rühren, bis die Masse cremig und hell ist. Von der Zitrone die Schale dazu reiben, 3 EL Saft dazu pressen und kurziterrühren
2. Zucchini grob reiben, mit Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und daruntermischen.
3. Eiweiss mit Salz steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. In vorbereitete Form füllen und ca. 55 Minuten in der unteren Hälfte des Backofens backen.
4. Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.
5. Crème fraîche mit dem Puderzucker verrühren. Glasur auf die Torte giessen, unter Bewegen über die Oberfläche und den Rand fließen lassen. Von der Zitrone die Schale darüber reiben. Glasur trocknen lassen und servieren.

