

# SCHÖSCHEN LUZERN



## ***Das Menue***

*Vom 20. September 2011*

*Apéro*

***Radieschen-Frischkäse auf Brötchen***

\*\*\*\*\*

***Spinat-Pilz-Salat mit Knoblibrot***

\*\*\*\*\*

***Gefüllte Kalbstaschen  
auf Zucchettigemüse***

\*\*\*\*\*

***Fruchtsalat mit Zitronen-Gin-Sirup***

---

*Die Weine*

*Weiss: Brunner Weinmanufaktur Kommende Hitzkirch  
Müller-Thurgau 2010*

*Rot: St. Saphorin Bourg de Plaît, Chexbres*

---

*En Guete wünscht die Gruppe D:  
François Giauque, Roland Ettlin und  
Andreas Faessli*

## Radieschen-Frischkäse auf Brötchen

(für 4-8 Brötchen)

### Zutaten

160 g Doppelrahmfrischkäse, z. B. Gala, Lido

3-4 Radieschen

Salz, Pfeffer

Garnitur: gevierteilte Radieschen



### Zubereitung

Doppelrahmfrischkäse glatt rühren. Radieschen in Streifen schneiden und darunter ziehen, würzen. Brötchen bestreichen. Mit Radieschen belegen.

## Spinat-Pilz-Salat mit Knoblibrot

(für 4 Portionen)

### Zutaten

3 Knoblauchzehen

3 EL weiche Butter

Salz, Pfeffer

400 g Pilze, z. B. Champignons, Eierschwämmli

6 EL Olivenöl

4 Scheiben Baguette

100 g Salatspinat

2 EL Aceto balsamico



### Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Knoblauch zur Butter pressen, verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Pilze in der Hälfte des Öls bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten andünsten und beiseite stellen.

Knoblauchbutter auf die Baguettescheiben streichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Ofenmitte ca. 5 Minuten backen.

Spinat mit den Pilzen anrichten. Restliches Öl und Essig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilz-Spinat-Salat mit Dressing beträufeln. Mit Knoblauchbrot anrichten.

# Gefüllte Kalbstaschen auf Zucchettigemüse

(für 4 Personen)

## Zutaten

4 grosse, dünn geschnittene Kalbsplätzchen  
4 Scheiben dünn geschnittener Parmaschinken  
100 g Mascarpone-Gorgonzola  
2 Esslöffel Pinienkerne  
3 Zucchini, mittelgross  
1 Fleischtomate  
1 Schalotte  
½ Bund Oregano  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
3 Esslöffel Olivenöl  
½ dl Noilly Prat  
½ dl Rahm



## Zubereitung

*Die Füllung dieser zusammengeklappten Kalbsplätzchen besteht aus Parmaschinken und Mascarpone-Gorgonzola. Dieser cremige italienische Weichkäse mit wechselnden Schichten aus Gorgonzola und Mascarpone schmeckt auch Leuten, die mit Blauschimmelspezialitäten nicht viel anfangen können. Der Mascarpone nimmt ihm nämlich die rezent-aggressive Note. An seiner Stelle kann man für die Füllung jedoch auch einen Kräuter- oder Pfeffer-Doppelrahmfrischkäse wählen.*

Die Kalbsplätzchen auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit je 1 Scheibe Parmaschinken belegen. Den Mascarpone-Gorgonzola in 4 gleichmässige Stücke teilen und jeweils auf den Plätzchen ausstreichen, dabei rundum einen Rand von etwa 1 cm freilassen. Die Kalbsplätzchen zusammenklappen. Mit einem Messerrücken die Randpartien klopfen, sodass sie gut zusammenhalten; nach Belieben zusätzlich mit Holzstäbchen fixieren.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie 4 Teller mitwärmen. In einer kleinen Pfanne Wasser aufkochen.

In einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Pinienkerne leicht rösten und anschliessend beiseite stellen.

Die Stielansätze der Zucchini entfernen und die Früchte ungeschält in etwa ½ cm grosse Würfelchen schneiden. Die Tomate 20–30 Sekunden ins kochende Wasser tauchen, herausheben, sofort kalt abschrecken, häuten, waagrecht halbieren, entkernen und ebenfalls würfeln. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Oregano-blättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls hacken.

Die Kalbstaschen mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Die Taschen darin auf jeder Seite 2 Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen kurz nachgaren lassen.

Inzwischen das restliche Öl zum Bratensatz geben. Die Schalotte darin andünsten. Die Zucchettiwürfelchen beifügen und unter Wenden kräftig anbraten. Dann die Tomaten, den Oregano und den Noilly Prat beifügen und alles auf grossem Feuer 2 Minuten kochen lassen. Den Rahm beifügen, alles nochmals kurz und kräftig kochen lassen, dann mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Das Zucchettigemüse auf die vorgewärmten Teller geben und je 1 Kalbstasche darauf setzen. Alles mit den Pinienkernen bestreuen.

## Fruchtsalat mit Zitronen-Gin-Sirup

(für 4 Personen)

### Zutaten

150 g weisse Trauben

150 g rote Trauben

2 Birnen

2 Äpfel

### Zitronen-Gin-Sirup

2 Bio-Zitronen

50 g Puderzucker

½ dl Gin

1 dl weisser Traubensaft mit Kohlensäure



### Zubereitung

Für den Sirup von der Hälfte der Zitronen die Schale fein abreiben. Alle Zitronen auspressen. Zitronenschale, Saft, Puderzucker und Gin mischen. So lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Traubensaft dazugiessen.

Weisse und rote Trauben je nach Grösse halbieren. Birnen und Äpfel ungeschält halbieren, entkernen und in Schnitze oder Stücke schneiden. Alle Früchte mit dem Sirup mischen.