



# Teigig

**Gebackene Spargelrollen**

**Seite 1**

**Kalbfleischwähe mit Roquefort**

**Seite 2**

**Filetkissen mit Butterrüebli**

**Seite 3**

**Tart Tatin**

**Seite 4**

von  
Roland Mettler und  
Roger Kummli

## Gebackene Spargelrollen

---

Rezept für 4 Personen:  
Saison Küche



**1 kg grüne Spargeln,  
Salz, 120 g ausgewallter  
Strudelteig, 40 g Butter,  
150 g Rohschinken**

**Vinaigrette:  
1 Frühlingszwiebel  
1 Bund gemischte  
Kräuter, z.B. Dill,  
Schnittlauch, Petersilie,  
1 Knoblauch,  
3 EL Weissweinessig,  
4 EL Olivenöl  
Fleur de sel, Pfeffer**

**1** Spargeln im unteren Drittel schälen und Enden frisch anschneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Strudelteig ca. 10. Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.

**2** Backofen auf 180° C vorheizen. Für die Vinaigrette Frühlingszwiebel und Kräuter fein hacken, Knoblauch pressen. Alles mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Sauce mischen.

**3** Eine ofenfeste Form mit wenig Butter ausfetten. Restliche Butter schmelzen, Teigblätter doppelt auslegen, mit Butter bestreichen und in ca. 8 cm breite Streifen schneiden. Je 4 bis 5 Spargeln fest mit Rohschinken, anschliessend locker mit einem Streifen Strudelteig umwickeln. Spargelrolle in die Form legen.  
In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.

**4** Spargelrollen anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln.

## Wähe mit Kalbfleisch und Roquefort

---

Rezept für 4 Personen:

Rezept von Betty Bossi



- |             |  |  |
|-------------|--|--|
| 600 g       | <b>geschnitztes Kalbfleisch</b>  |  |
|             | <b>Bratbutter</b> zum Anbraten   | in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 1. Min. anbraten, herausnehmen mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Schüssel auskühlen |
|             | <b>Salz, Pfeffer</b>   |  |
| 1           | <b>ausgewallter Kuchenteig</b><br>(ca. 32 cm Durchmesser)  | ins vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel einstechen. Fleisch darauf verteilen   |
|             | <b>Guss</b>  |  |
| 250 g       | <b>Halbfettquark</b>   |  |
| 3 Esslöffel | <b>Milch</b>   |  |
| 2           | <b>Eier</b>  |  |
| 2 Teelöffel | <b>Thymian</b> , fein gehackt  |  |
| ¼ Teelöffel | <b>Salz</b> , wenig <b>Pfeffer</b>   | alles in der Schüssel gut verrühren, über das Fleisch giessen  |
| 100 g       | <b>Roquefort</b> mit der Gabel grob zerdrücken   | darauf verteilen   |
|             | <b>Backen:</b>   |  |
|             | ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, warm servieren. |  |

## **Filetkissen mit Butterrüebli**

---

Rezept für 4 Personen:  
Schweizer Bäuerinnen kochen



- 1 Schweinsfilet**
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika**
- ca. 8 Tranchen Bratspeck**
- 1 EL Bratfett**
- 1 Paket Blätterteig rechteckig ausgewählt**
- 1 Eigelb, verquirlt**
- 1 Stange Lauch in Streifen schneiden**

Das Schweinsfilet in 3 cm dicke Scheiben schneiden, würzen und jedes Fleischstück mit einer Scheibe Bratspeck satt umwickeln. Damit alle Fleischstücke in etwa gleich gross sind, die kleinen Scheiben vom Filetende zu zweien mit einer Specktranche umwickeln. Das Fleisch kurz anbraten und auskühlen lassen.

Lauch in Streifen schneiden und blanchieren

Den Blätterteig in 10 cm grosse Quadrate schneiden. Den Rand mit Eigelb bestreichen, die Mitte mit den Lauchstreifen belegen und darauf jeweils ein Filetstück setzen. Im Ofen bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen.

dazu servieren wir

Butterrüebli mit Schnittlauch

(Rüebli nach dem garen in der Gemüsebouillon, mit Butterflocken und Schnittlauch umrühren).

## Tarte Tatin

---

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

90 g Zucker, 45 g Butter, 150 g Apfelsaft zum Garen der Äpfel, etwas Zitronensaft, 4-5 mittelgrosse, säuerliche, kochfeste Äpfel, z.B. Boskop oder Renettes, 200 g Blätterteig (fertig Blätterteig 30 cm Durchmesser)

### Vorbereitung:

Die Tarte-Form (ca. 30 cm Durchmesser) ausbuttern, den Boden der Form mit Backpapier auslegen, damit die Äpfel später nicht anhaften. Äpfel schälen, halbieren und in Spalten von ca. 5 mm schneiden.

### Zubereitung:

Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren mit einem Holzkelle goldgelb zu Karamel schmelzen. Um den Karamelisierungsprozess zu unterbrechen, Butterflocke zugeben und die Hitze reduzieren. Den noch heissen Karamel in die Mitte der vorbereiteten Form ausgiessen und ein paar Butterflocken darauf geben.

Die Pfanne mit den Karamelresten kann zum Andünsten der Äpfel weiterverwendet werden. Die Pfanne zurück auf den Herd stellen, mit etwas Apfelsaft und Zitronensaft ablöschen und darin die vorbereiteten Äpfel halb durchgaren. Die Apfelspalten leicht auskühlen lassen. Gefällig in die vorbereitete Backform einschichten, damit der Boden vollständig bedeckt ist und eine dicke Apfelschicht entsteht.

Restliche Butterflocken auf die Äpfel geben, den runden ausgewallten Blätterteig auflegen und pikieren.

Im vorgeheizten Umluftbackofen bei 180° C backen. Der Blätterteig benötigt 20-25 Minuten Backzeit.

