



Januarloch

Januarloch	1
Vorspeise	2
Geschmorter Chicorée mit Linsen	2
Hauptspeise	3
Kalbsnuss mit Vin-Santo-Pfirsichen mit Safran Risotto „Julienne“ und Bohnen..	3
Dessert	5
Pflaumen-Panna-Cotta	5

Vorspeise

Geschmorter Chicorée mit Linsen

Zutaten für 12 Personen:

3 EL 12 EL Linsen
5 15 Chicoréestangen
2 EL 6 EL Zitronensaft
0.5 Lt 1.5 Lt Wasser

separat weichkochen
längs halbieren, Strunk herausschneiden

in eine Schüssel geben. Chicoréestangen
Darin 5 – 10 Minuten einlegen, damit sie sich beim
Kochen nicht braun verfärben

1 dl 3 dl weisser Martini
Salz
0.5 1.½ EL Zucker
¼ ¾ EL Gemüsebouillon

Vom Zitronenwasser 3 dl abmessen. Mit Martini
Salz, Zucker und Bouillon aufkochen

Chicorée aus dem Zitronenwasser nehmen.
Im Martini-Sud zugedeckt bei mittlere Hitze
ca. 10 Minuten kochen.
Pfanne vom Herd nehmen. Gemüse im Sud abkühlen

Chicorée aus dem Martini-Sud entnehmen und auf
den Teller anrichten und die Linsen beilegen

Sauce:

1 dl 3 dl Martini-Sud
2 EL 6 EL Olivenöl
2 6 Peperoni

in Würfelchen schneiden, mischen und mit Salz und
Pfeffer würzen und über den Chicorée giessen

8 24 Hafer-Butterbiskuits
2 6 EL Frischkäse
10 30 Rohessspeck

Biskuits mit Frischkäse dünn bestreichen, je mit
2 – 3 Specktranchen und einem zweiten Biskuits
belegen. Hafer-Speck-Biskuits zum Chicorée
servieren.



Hauptspeise

Kalbsnuss mit Vin-Santo-Pfirsichen mit Safran Risotto „Julienne“ und Bohnen

Zutaten für 12 Personen: Braten

700 gr **2 kg** Kalbnuss
Salz und Pfeffer
2 EL **6 EL** Erdnussöl

2 dl **6 dl** Kalbsfond
3 **9** Pfirsiche
0.8 dl **2.5 dl** Vin Santo

1 Bund **3 Bund** Thymian

Ofen auf 180 °C vorheizen

*Fleisch würzen., im Öl rundum ca. 7 Minuten
Anbraten. Auf ein Blech legen. Im Ofen
Ca. 15 Minuten braten*

*Kalbsfond bei guter Hitze auf die Hälfte reduzieren
Vin Santo begeben, Pfirsiche halbieren, Steine
entfernen.
Pfirsichhälfte in den Fond legen. Darin ohne zu
Kochen 10 Minuten ziehen lassen.*

*Pfirsiche in grobe Schnitze schneiden. Mit Thymian
Auf und um den Braten herum verteilen.
Fleisch und Früchten mit dem Vin Santo-Fond
Übergiessen. Nochmals 30 Minuten fertig braten
Dabei immer wieder mit Fond übergiessen. Fleisch
vor dem Tranchieren in Alufolie einwickeln
und 10 Minuten ruhen lassen. In feinen Tranchen
schneiden. Mit Pfirsich und Thymian garnieren.
Mit Bratsatz übergiessen und servieren.*



Hauptspeise (Fortsetzung)

Kalbsnuss mit Vin-Santo-Pfirsichen mit Safran Risotto „Julienne“ und Bohnen

Safran-Risotto „Julienne“

2 EL 6 EL Olivenöl
1 3 Zwiebeln
2 Ta, 1 kg Reis
1 Ms 3 Ms Safran

gehackten Zwiebeln im Öl andünsten, Reis begeben und unter rühren Safran begeben und weiter dünsten bis der Reis glasig ist.

½ lt 1.5 lt Weisswein
3 Ta 9 Ta Gemüseboullion

damit ablöschen.
anmachen und dem Reis begeben und kurz aufkochen, bei kleiner Hitze weiter rühren.

1-2 4 Rüebl

in feinen Julienne schneide ca. 2 cm lang,
ca 5 Minuten vor fertig gekocht dem Reis begeben

50 gr 150 gr Reibkäse

wenn der Reis fertig gekocht ist, mit einer Gabel leicht darunter ziehen.



Bohnen mit Speckstreifen

200 gr 600 gr Bohnen
Speckstreifen

Anfertigen gemäss deinem Gusto



Dessert

Pflaumen-Panna-Cotta

Zutaten für 12 Personen:

400 gr 1.2 Kg Pflaumen
100 gr 300 gr Gelierzucker
0.5 dl 1.5 dl San-Bitter

2.5 dl 7.5 dl Halbrahm
2 dl 6 dl Milch
1 3 Beutel Panna Cotta

100 gr 300 gr

Minze

Pflaumen in Schnitze schneiden. Mit Gelierzucker und San-Bitter in einer Pfanne 4-5 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen

alles Zusammen in einer Pfanne verrühren. aufkochen und 2-4 Minuten leicht köcheln lassen.

Pflaumenkompott (siehe oben) unter die heissen Creme mischen. In die Förmchen verteilen, kühl stellen.

Zum Servieren Pflaumenkompott samt Saft in weite Gläser verteilen. Panna Cotta aus den Förmchen direkt in die Gläser stürzen. Mit Minze garnieren



Einkaufsliste für 12 Personen

- 15 Chicoréestangen
- 2 Zitronen
- 24 Hafer-Butterbiskuits
- 250 gr. Frischkäse (6 Esslöffel)
- 6 Peperoni aus der Büchse
- 30 Streifen Rohessspeck
- 250 gr Linsen

- 2 Kg. Kalbsnuss
- 3 dl Kalbsfond
- 9 Pfirsich (weiss oder gelb)
- 3 Bund Thymian

- 1 Kg Reis Carnaroli
- 4 Zwiebeln (3 Stk. für Risotto, 1 Stk. Bohnen)
- 150 gr. Reibkäse (Parmesan)
- 3 Beutel Safran (je 4 Briefchen)
- 4 Rüebli
- 600 gr. Feine Bohnen (gefroren)

- 1.2 Kg. Pflaumen
- 300 gr. Gelierzucker
- 1.5 dl Campari oder San Bitter
- 1 lt. Milch
- 1 lt. Halbrahm
- 3 Beutel Panna Cotta (a 65 gr)
- 1 Bund Minze

Mitnehmen

- | | |
|-----------------------|---|
| Olivenöl | für Gesch. Chicorée und Risotto |
| Erdnussöl | für Kalbsnuss |
| Gemüsebouillon | für Risotto, Bohnen und Gesch. Chicorée |
| 1 Fl. Weisses Martini | für Gesch. Chicorée |
| 1 Fl. Weisswein | für Risotto |
| 1 Fl. Vin Santo | Für Kalbsnuss |
| Salz | |
| Pfeffer | |
| Zucker | |