

*Menü vom 25. Juni 2018*

# Rentner ahoi

Rinds-Tatar mit Apfelkapern

\*\*\*\*\*

Siedfleischsalat

\*\*\*\*\*

Fleischvogel mit Polenta

Aargauer Zwetschgenbraten mit Kartoffelstock

Äplermagronen mit Apfelmus

\*\*\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanillesauce



## Rinds-Tatar mit Apfelkapern

(Gruss aus der Küche / Appetitanreger)

Zubereitung: zirka 20 – 25 Minuten

Zutaten für 12 Personen:

- 1 kleine Schalotte, fein gehackt
- 6 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, fein gekackt
- 2 rote Chili, entkernt, fein gehackt
- 2 EL Senf (normal oder mittelscharf)
- 6 EL Ketchup
- 3 EL Rapsöl oder Olivenöl
- 2 EL Worcestershire-Sauce
- 2 TL Tabasco
- 2 Eigelb
- 2 TL Zitronensaft
- 3 EL Basilikum, frisch, fein geschnitten
- 3 EL Whisky (oder Cognac/Calvados)
- Salz
- 600 Gramm Rinds-Tatar
- 36 Stück Apfelkapern
- 12 Scheiben Brioche oder Olivenbrot, getoastet in der Pfanne

Schalotte und alle Zutaten bis und mit Salz mischen, danach Fleisch begeben und nochmals gut mischen. Einen Ausstecher (ca. 4 bis 5 cm Ø) auf einen kleinen Teller legen und die Massa hineingeben. Mit einer Scheibe Brot und den Apfelkapern garnieren.



## **Siedfleischsalat (nature)**

Zubereitungszeit 30 Minuten, Garzeit ca. 2 Stunden

Zutaten für 12 Personen:

- 600 Gramm mageres Siedfleisch vom Schulterspitz-Tatar
- 1 ungeschälte, besteckte Zwiebel (besteckt mit Lorbeerblatt und Nelke)
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Pfefferkörner, zerdrückt
- 4 Petersilienstengel
- 2 TL Salz
- ca. 1 ½ Liter Wasser

Siedfleisch in eine grosse Pfanne mit kaltem Wasser bedecken langsam zum Kochen bringen. Den entstandenen Schaum mit einer Schaumkelle entfernen. Danach die besteckte Zwiebel und die Pfefferkörner und das Salz beigegeben. Alles zugedeckt ca. 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Danach das Fleisch im Sud abkühlen lassen.

Zutaten Salatgarnitur für 12 Personen:

- 1 kleiner Kopfsalat
- 3 Eier, hart gekocht, in Schnitzen
- 3 Tomaten, halbiert, in Scheiben
- 12 kleine Cornichons, längs geviertelt
- 1 Bund Petersilie, frisch

Zutaten Salatsauce für 12 Personen:

- 2 TL grobkörniger Senf
- 4 EL Kräuternessig
- 3 EL Sud vom Siedfleisch, beiseitegestellt
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehen, gepresst
- ½ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Senf bis und mit Knoblauchzehe in eine Schüssel geben, gut verrühren, würzen. Ausgekühltes Siedfleisch in ca. 2cm lange und 5mm dicke Stäbchen schneiden und in die Sauce geben, mischen. Danach Salatblätter auf dem Teller verteilen, Siedfleisch darauf anrichten und Salatsauce darüber geben. Mit Eiern, Tomaten und Cornichons garnieren.



## **Fleischvogel mit Polenta**

Vor- und zubereiten: ca. 60 Minuten

Zutaten Fleischvogel für 12 Personen (je 1/3)

12 dünne Rindsplätzli à ca. 60 Gramm

12 Salbeiblätter

6 Tranchen Rohschinken

1 EL Mehl

1 EL Rapsöl (oder Olivenöl)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Plätzli mit je einem Salbeiblatt und einer Tranche Rohschinken belegen. Plätzli aufrollen, mit einem Zahnstocher fixieren. Die gerollten Fleischvögel in einen mehlbestreuten Teller geben. Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Die Fleischvögel im Mehl nochmals wenden und dann das Fleisch nochmals rundum ca. 5 Minuten braten, danach heraus nehmen, würzen und zugedeckt beiseite stellen.

Zutaten Polenta für 12 Personen (je 1/3)

250 Gramm grobkörniger Bramata-Maisgriess

50 Gramm geriebener Parmesan

2 EL Butter

½ Liter Milch

1 Liter Wasser

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Wasser und Milch in einer Pfanne aufkochen, Wasser salzen. Den Mais im kochenden Wasser einrühren, bei kleinster Hitze ca. 30 Minuten zu einem dicken Brei köcheln lassen. Dann den geriebenen Parmesan und die Butter darunterühren.

# Aargauer Zwetschenbraten mit Kartoffelstock



Zubereitung: ca. 20 Minuten      Garzeit im Ofen: ca. 90 Minuten

Zutaten für 12 Personen (je 1/3)

800 Gramm Schweinshals

100 Gramm Zwetschen gedörrt (selber oder vom Metzger gesteckt)

Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Senf mittelscharf

2 EL Öl

1 Rüebli

1 Sellerie

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 dl Weisswein

2 dl Fleischbouillon

Schweinshals (alternativ vom Metzger vorbereiten lassen), mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Senfwürzen. Das Öl in der Bratpfanne erhitzen und den Schweinshals darin anbraten. Das Rüebli rüsten und mitbraten. Wenn das Fleisch rundum gut angebraten ist, herausnehmen und das Öl wegleeren. Sellerie, Zwiebel, Knoblauchzehe andünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Den Wein zur Hälfte einkochen lassen. Die heisse Fleischbrühe dazu giessen, aufkochen, eventuell nachwürzen. Danach den Schweinshals und die Bratengarnitur dazugeben. Den Braten in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Rille schieben. Schmorzeit: Etwa 1½ Stunde, zuerst bei 200°C, später bei 200°C. Von Zeit zu Zeit wenig Fleischbrühe nachgiessen und den Braten damit übergiessen.

**Wichtig:** Dieser Braten wird während der Schmorzeit nicht zugedeckt, da der Jus am Schluss von fast sirupartiger Dicke sein soll.

# Kartoffelstock



Arbeitszeit: ca. 30 Min.

1,5 Kg. Kartoffeln, mehlig kochend

3 bis 4 dl Milch heiss

75 Gr. Butter

½ Becher Crème fraîche

Salz, Pfeffer, weiss und rot

eine Prise Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser weichkochen Wasser abschütten und Kartoffeln gut verdampfen lassen. Die gekochten Kartoffeln mit dem Stampfer direkt in der Pfanne zerdrücken, Pfanne vom Herd nehmen. Milch erhitzen Warme Milch, Butter und Crème fraîche unter Rühren (mit der Holzgabel oder dem Schwingbesen) zu den Kartoffeln geben und würzen.





## Äplermagronen mit Apfelmus

Vor- und zubereiten: ca. 50 Minuten

Zutaten Äplermagronen für 12 Personen (je 1/3)

500 Gramm festkochende Kartoffeln, in ca. 2cm grosse Würfel geschnitten

250 Gramm Äplermagronen

7 dl Salzwasser, siedend

2 dl Halbrahm

200 Gramm Gruyèrekäse, rezent in kleine Würfel geschnitten

¼ TL Muskat

Pfeffer aus der Mühle

Kartoffelstücke offen ca. 5 Minuten im siedenden Wasser kochen. Dann Magronen dazugeben und bei mittlerer Hitze al dente kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Alles in eine Gratinform geben und die Käsewürfel beimischen. Rahm über die Kartoffeln, Magronen und Käsewürfel giessen, mit Muskat und Pfeffer würzen. Danach im vorgeheiztem Ofen bei ca. 100°C in der Mitte ca. 10 Minuten garen lassen, bis der Käse geschmolzen ist,

Zutaten Zwiebelringe für 12 Personen (je 1/3)

2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten

2 EL Mehl

Bratbutter oder Rapsöl

Bratbutter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebeln mit dem Mehl gut vermischen und bei mittlerer Hitze ca. 5 bis 10 Minuten knusprig braten. Herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen und warmstellen.

Zutaten Apfelmus für 12 Personen (je 1/3)

1 Kilo Äpfel zu Kochen, zum Bsp. Boskoop

1 Zitrone

3 EL Zucker

100 Gramm Zucker

1.5 dl Wasser

Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Wasser mit dem Zucker und dem Zitronensaft aufkochen und die Apfelstücke bei mittlerer Hitze (ca. 100°C) ca. 10 bis 15 Minuten weichkochen. Die ganze Masse mit dem Stabmixer pürieren. Das entstandene Apfelmus erneut aufkochen. Als (warme) Beilage zu den Äplermagronen servieren.



## **Apfelküchlein mit Vanillesauce**

Vor- und zubereiten: ca. 1 ¼ Stunden plus 30 Minuten ruhen lassen

Zutaten Ausbackteig für 12 Personen:

450 Gramm Mehl

3 TL Salz

4.5 dl Apfelsaft (oder Wasser)

6 Eigelb

6 Eiweiss

Zutaten Apfelküchlein für 12 Personen:

3 Zitronen oder Limetten

3 EL Zucker

8 bis 12 Äpfel (z.Bsp. Pink Lady), geschält, entkernt, in ca. 1cm dicke Ringe geschnitten (3 Ringe pro Person)

Bratbutter oder Rapsöl

3 EL Zucker mit 3 TL Zimt, vermischt zum wenden

Zutaten Vanillesauce für 12 Personen:

4 dl Milch

1 EL Maisstärke

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, ausgeschabtes Mark

3 EL Zucker

1 Ei

Alle Zutaten für den Ausbackteig bis und mit Eigelb (ohne Eiweiss) zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Eiweiss kurz vor dem Backen steif schlagen. Den Eischnee sorgfältig unter den Teig heben.

Den Zitronensaft und den Zucker verrühren. Apfelringe sofort nach dem Schneiden damit beträufeln. In der vorgewärmten Bratpfanne im Öl erhitzen. Die erhitzten Apfelringe mit Haushaltspapier trocken tupfen, durch den Ausbackteig ziehen, abtropfen lassen. Danach portionenweise insgesamt ca. 4 bis 5 Minuten auf beiden Seiten im heissen Öl fritieren. Danach auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Alle Zutaten für die Vanillesauce in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen. Danach sofort in eine Schüssel absieben. Leicht auskühlen lassen. Die noch warmen Apfelküchlein nochmals im restlichen Zimtzucker wenden und mit der lauwarmen Vanillesauce servieren.