

M E N U E :

Grüner Salat

*

Kalbssteaks an Morchelsauce

**

Kartoffelstock

Cognac-Parfait

KALBSSTEAKS AN MORCHELSAUCE

Zutaten für 4 Personen:

1 Beutel Morcheln, getrocknet (ca. 20 g)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Kalbssteaks (à ca. 150 g)
wenig Mehl
2 Essl. Erdnussöl
Salz, Pfeffer, Paprika
1 dl Rotwein
1 dl Wasser
1 Teel. Maizena

Zubereitung:

Morcheln in Wasser ca. 20 Min. einweichen, dann ausdrücken und grob hacken.

Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken.

Die Kalbssteaks in Mehl wenden. Öl in der Bratpfanne erhitzen, Steaks darin pro Seite ca. 3-4 Min. braten, Fleisch salzen, pfeffern und herausnehmen.

Gehackte Zwiebel und Knoblauch im Bratenfond andämpfen, Pilze beigeben, kurz mitdämpfen, mit Wein und Wasser ablöschen, Sauce ca. 10 Min. köcheln lassen.

Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, zur Sauce geben, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Steaks in die Sauce geben, durchwärmen lassen und sofort servieren.

KARTOFFELSTOCK

Zutaten für 4 Personen:

800-1000 g Kartoffeln
Salzwasser
3 dl Milch
ca. 20 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in kleine Würfeli schneiden und im Salzwasser weich kochen. (10-12 Min.)
Kartoffeln durchs Passe-Vite streichen, in Pfanne geben, Milch und Butter darunterrühren, würzen.
Ev. auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

GOGNAC-PARFAIT

Zutaten für 4 Personen:

2 dl Schlagrahm
3 Essl. Cognac
1 Ei
3 Essl. Puderzucker
1/2 Beutel Vanillezucker

Zubereitung:

Den Rahm steif schlagen.
In separater Schüssel Ei mit Puderzucker, Cognac und Vanillezucker schaumig rühren. Beide Massen vorsichtig mischen. In eine flache Form füllen, diese für ca. 1 Std. in den Tiefkühler stellen.
Das Parfait soll noch leicht cremig sein. Zum Anrichten in Würfel schneiden und in Coupe-Gläser anrichten.