

Cordon bleu vom Lachs



Das Lachsfilet aufschneiden ohne es durchzuschneiden und aufklappen. Mit Salz und Curry würzen. Schalotten und Knoblauch in der Butter anschwitzen, den Blattspinat darin zusammenfallen lassen, salzen und pfeffern und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Das Lachsfilet mit Käse belegen, mit Blattspinat bedecken und das Lachsfilet zusammenklappen. Mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren und von beiden Seiten, je nach Dicke, 2-5 Minuten in heißem Butterschmalz goldbraun backen.

1.5 kg Lachsfilet(s), ohne Haut

500 g Blattspinat

100 g Butter

9 Schalotten, geschält und fein gewürfelt

6 Zehen Knoblauch, geschält und fein gewürfelt

Salz

13 Scheiben Käse

350 g Mehl

6 Ei(er)

350 g Semmelbrösel

Butter zum Braten

Curry

Maluns



Kartoffeln schälen und auf der Röstiraffel reiben. Mit dem Mehl und Salz mischen. Alles in eine Bratpfanne geben und mit ziemlich viel Butter immer wieder stochern, bis kleine Kügelchen entstehen. Es soll nicht zu trocken sein durch die Butter, aber auch nicht schwimmend gebraten werden. Also etwas Butter rein, stochern, wieder etwas Butter rein, weiterstochern. usw. Bis nur noch kleine Kügelchen sind. Alles zusammen dauert sicher fast 30 Min.

3 kg Kartoffel(n), gekocht, aber mindestens vom Vortag oder älter

1 kg Mehl

Salz

Butter (Je nach Trockenheit der Kartoffeln)

Apfelmus



Den Zitronensaft mit dem Wasser in eine Schüssel geben.

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und in das Zitronenwasser geben.

Die Apfelscheiben mit dem Zitronenwasser und dem Zucker zum Kochen bringen, bei mittlerer Hitze 15 - 20 Minuten köcheln lassen.

+

2 kg Äpfel

3 EL Zitronensaft

1 l Wasser

6 EL Zucker

3 Zimtstangen

Gulaschsuppe



Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und scharf anbraten. In der Zwischenzeit die Zwiebeln grob würfeln und mit den in Streifen geschnittenen Paprikaschoten hinzufügen. Kurz mit anbraten, mit Salz und Paprikapulver würzen und mit den Tomaten aus der Dose und anschließend mit der Brühe aufgießen. Bei geschlossenem Deckel 1 - 1,5 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Jetzt Tomatenmark dazu geben, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Mit Salz, Cayennepfeffer und abschmecken.

800 gr Rindfleisch

8 Peperoni bunt

6 Zwiebeln

8 Tomaten

3 l Bulion

1 Tube Tomatenmark

Cayennepfeffer, Paprika rosenscharf, Salz

Dampfnudeln mit Vanillesauce



Das Mehl und Salz in eine grosse Schüssel geben. Die Hefe mit dem Zucker auflösen. Die lauwarme Milch, die Butter, das Ei und die Hefe in das Mehl geben. Die Masse zu einem geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt in der Wärme umd das Doppelte aufgehen lassen.

1 kg Mehl
80 g Zucker
3 Prisen Salz
200 g weiche Butter
50 g Hefe
600 dl Milch
6 Ei

Milch, Zucker und Butter für den Guss leicht erwärmen. Die Hälfte davon in eine eingefettete Ofenform geben.

Vanillesauce:
1.5 l Milch
6 el Zucker
3 Eigelb
30 g Vanillecreme-Pulver
1 Vanillestengel

Aus dem Teig 12 gleich grosse Kugeln formen und in die Form legen. Die Kugeln nochmals aufgehen lassen und anschliessend bei 220°C Grad für ca. 30 Minuten backen.

Nach 20 Minuten die Dampfnudeln mit einer Gabel leicht auseinander ziehen und den restlichen Guss darüber geben.

Das Gericht warm in der Form mit Vanillesauce servieren.

Zubereitung Vanillesauce:
Milch mit dem aufgeschnittenen Vanillestängel aufkochen. Zucker, Ei und Vanillecreme-Pulver mit der restlichen Milch gut verrühren. Die heisse Milch in die Masse giessen und gut verrühren. Alles zurück in die Pfanne geben und drei bis vier Minuten bei nicht zu grosser Hitze abrühren.

Die Sauce separat zu den Dampfnudeln servieren.