



Randen-Tarte Tatin mit Coquille St. Jacques (8 Personen Vorspeise)

8 kleine Backbleche	Die Bleche mit Butter sehr gut ausbuttern.
2 dl roter Portwein 4 El. Zucker	Portwein und Zucker sirupartig einkochen In die gebutterten Bleche giessen.
2 Randen, gekocht, geschält Salz, Pfeffer	Rande in feine Scheiben schneiden. Diese lamellenartig in die Förmchen legen, würzen.
Ausgewallter Blätterteig	Rondellen von 14 cm Durchmesser ausstechen. Auf die Randen legen, Rand andrücken. Bei 180 Grad ca. 10-15 Minuten backen. Blätterteig soll leicht gebräunt sein.

Coquilles St. Jaques

8 Stück Jakobsmuscheln	Oberfläche der Muscheln gitterartig einschneiden. Kurz vor dem Servieren die Muscheln heiss anbraten. Sie sollten leicht braun sein.
Salz, Pfeffer	Erst dann werden sie gewürzt

Anrichten

Randen-Tarte Tatin stürzen und auf Teller anrichten. Muscheln dazu anrichten und mit Meerrettichschaum verzieren.



Kalbsmedaillon mit Dörrtomatenhaube an pikanter Sauce (8 Personen)

Salz, Pfeffer	Kalbsmedaillon würzen
Bratbutter	Fleisch in der heissen Bratbutter auf jeder Seite ca. 1 ½ Min. anbraten Fleisch auf einem Tortengitter auskühlen lassen.
4 dl Kalbsfond 2 dl Noilly-Prat	Fond und Noilly-Prat in der Bratpfanne zum Bratensatz geben und bei grosser Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
16 Stk. getr. Tomaten	Tomaten auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen, in Streifen schneiden.
2 Stk. Zwiebeln, gehackt 4 Stk. Knoblauchzehen, geh.	2 El. Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch hellgelb dünsten, die Tomaten beifügen, erkalten lassen.
1 B. Petersilie, gehackt 80 gr. geriebener Parmesan Pfeffer	Den Parmesan und die Petersilie zu den Tomaten geben. 6 Esslöffel der Reduktion beifügen und mit Pfeffer würzen. Diese Mischung auf die Kalbsmedaillons verteilen, gut andrücken. Medaillons auf ein Kuchenblech legen. Überbacken: Umluft 180 Grad, 10 Minuten, 3. Rille von unten.
Sauce	
2 Kaffeelöffel Tomatenpüre 2 Kaffeelöffel Paprika 2 Becher Saucen-Halbrahm	Einreduzierte Flüssigkeit absieben. Tomatenpüre und Paprika zugeben. Rahm zugeben, bis zur gewünschten Festigkeit einkochen lassen.
10 Stk. getr. Tomaten Salz, Pfeffer	Tomaten fein schneiden, zur Sauce geben. Sauce nach Bedarf würzen.



Kartoffelschiffli (8 Personen)

2 kg Kartoffeln
Salz

Kartoffeln schälen und würfeln
Im Salzwasser gar kochen, abtropfen lassen.
Mit dem Stampfer zerdrücken.

Ca. 9-12 Essl. Rahm

Wenig gehackte Schnittlauch

Den Rahm und die Kräuter zugeben, gut mischen.

Mit Löffeln oder von Hand „Schiffli“ formen und auf ein Blech setzen.

Backen: 180 Grad Umluft ca. 20 Min. auf der untersten Rille.



Zwetschgen-Muffins (12 Stück)

100 gr. Zucker
1,5 dl heisser Rahm

In eine kleine Pfanne geben und zu hellbraunem Caramel schmelzen. Den heissen Rahm beifügen und **ohne zu rühren** den Caramel in der Flüssigkeit auflösen lassen. Den Sirup auf 1,5 dl einkochen und danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

250 gr. Zwetschgen

Die Zwetschgen halbieren und in Würfel schneiden.

Ein Muffinblech mit Backkapseln füllen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

100 gr. Zucker
2 Eier

Die Eier und den Zucker während 5 Minuten aufschlagen.

200 gr. Crème fraiche
0.5 Teelöffel Vanillepulver
1 Messersp. Zimt, gehäuft

Dann den Caramelsirup, Creme-fraiche, Vanillepulver und Zimt dazu rühren.

280 gr. Mehl
3 gestrichene Teelöffel
Backpulver

Mehl und Backpulver auf die Caramel-Ei-Creme sieben und alles zu einem Teig verrühren.
Zuletzt die Zwetschgen darunterheben. In die Förmchen verteilen.

Backen: bei 180 Grad Umluft auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten goldbraun backen.
5 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann auf einem Kuchen-gitter vollständig erkalten lassen.



Zwetschgen-Tiramisu (8 Gläser)

1,2 kg Zwetschgen (entsteint gewogen)
1,5 Zitronen, Saft
75 gr. Zucker
1,5 Zimtstangen

Für das Kompott die Zwetschgen vierteln. Mit dem Zitronensaft, dem Zucker und den Zimtstangen aufkochen. So lange kochen lassen, bis die Zwetschen zu zerfallen beginnen und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Die Zimtstangen entfernen. Auskühlen lassen.

Creme

750 gr. Halbfettquark
375 gr. Mascarpone
75 gr. Zucker
1,5 Vanilleschote, herausgekr. Samen

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Brösmeli

225 gr. Sablés

grob zerbröckeln

Creme, Kompott und Brösmeli

abwechslungsweise und in mehreren Schichten in die Gläser füllen. Abschliessen mit einer Schicht Brösmeli. Bis zum Servieren kühl stellen.