

**Kochgruppe Scharf**

**Kochen vom 10.3.2017**

**Apfel-Fenchel-Salat**

---

**Cervelat-Stroganoff**

---

**Himmlische Quarkspätzli**

---

**flambierte Bananen  
mit Vanilleglace**

## **Apfel-Fenchel-Salat**

**8 Personen**

6 EL weisser Balsamico-Essig

Salz, Pfeffer

4 EL Oel

8 EL Rahm

800 g Fenchel, gerüstet

4 Aepfel, ca. 600 g

100 g Dörrfrüchte

3 EL Baumnüsse grob gehackt

für die Salatsauce alle Zutaten verrühren.

Fenchel und Aepfel direkt in die Sauce hobeln, Dörrfrüchte und Nüsse beifügen, mischen.

# Cervelat-Stroganoff

4 Personen

4 Cervelats in Würfel geschnitten  
2 Zwiebeln in Streifen geschnitten  
1 rote Peperoni in Streifen geschnitten  
300 g Champignons in Scheiben geschnitten  
3 Essiggurken in Streifen geschnitten  
Paprika süß  
2 dl Riesling  
1 EL Senf  
2 EL Ketchup  
2 dl Rahm  
1 Crème fraîche  
Bratenjus  
Rindsbouillon  
Cognac zum abschmecken

Die Zwiebeln und die Peperoni in etwas Butter glasieren.  
Champignons dazugeben und mitglasieren. Mit Paprika bestreuen,  
vermischen und mit dem Riesling ablöschen.

Rahm begeben und aufkochen, Senf, Bratenjus, Ketchup,  
Rindsbouillon und die Essiggurken dazu geben und alles gut verrühren.  
köcheln lassen und abschmecken.

Die Cervelatstücke in separater Pfanne mit Butter und etwas Öl  
anbraten und mit der Sauce gut vermischen.  
Eimal kurz aufkochen und servieren.

## **Himlische Quarkspätzli**

(8 Personen)

**6 Eier**  
**600 g Mehl**  
**600 g Quark (3/4 fett)**  
**2 TL Salz**

**Die Eier verquirlen und gut mit dem Quark mischen. Dann das Mehl mit der Eier-Quark-Mischung so lang aufschlagen, bis der Teig schön glatt ist und sich Luftblasen bilden.**

**Der Teig soll zähflüssig sein. Falls er zu trocken ist, einfach etwas Wasser zugeben.**

**Den Teig mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.**

**Spätzliteig portionenweise durchs Knöpflesieb oder ab dem Brett ins Wasser streichen. Sobald die Spätzli an der Oberfläche schwimmen, schöpft man sie mit einer Schaumkelle ab, lässt sie in einem Sieb abtropfen. Trocknen lassen.**

**Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Spätzli darin schwenken.**

## **flambierte Bananen**

**4 Bananen**  
**1 Limette**  
**2 Orangen**  
**4 EL Zucker**  
**50 ml Grand Marnier**  
**1 Kugel Vanilleglace**  
**Rahm zum Garnieren**

**Zesten von Limette und einer Orange.**  
**Orangen und Limette auspressen.**

**Zucker in einer Pfanne caramolisieren,**  
**Bananen hineinlegen, mit Limetten und**  
**Orangensaft ablöschen, ziehen lassen.**  
**Grand Marnier darübergießen und**  
**vorsichtig anzünden.**

**Mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm**  
**garnieren und sofort servieren.**

**En Guäte**

**Chefkoch: Boxler Sepp**