

## Kochgruppe Scharf

Menue vom 14. Juni 2019

---

### *Spargel- Lachs-Tatar*

### *Kalbsbäggli, Gemüse und Stampfkartoffeln*

### *Heidelbeerkuchen mit Glace*

---

#### **Spargel- Lachs-Tatar**

300g grüner Spargel  
280g Lachs  
1 grosse Frühlingszwiebel  
½ Bund Basilikum  
1 Chilischote  
1 Limette  
2EL Olivenöl  
Salz/Pfeffer  
1 Schuss Sojasauce

Spargel halbieren in kleine Würfel/Scheiben schneiden  
3-4 Min. in Bouillon blanchieren, abkühlen lassen.  
Lachs, Zwiebel, Basilikum, Chili (ohne Kerne) fein schneiden.  
Alles in eine Schüssel geben mit Limettensaft, Öl und Sojasauce durchmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Ca. ½ Std. im Kühlschrank ziehen lassen.  
Im Portioniererring anrichten und mit Weissbrot servieren.



#### **Kalbsbäggli, Gemüse und Stampfkartoffeln**

8 Kalbsbäggli  
1.0 Kg mehligkochende  
Kartoffeln, Milch, Butter, Salz  
4 grosse Rüebli  
1 kl. Sellerie  
1 Lauch  
2dl Bouillon  
1.5 dl Portwein  
2EL Öl  
Salz/Pfeffer  
3 Lorbeerblätter  
2 rote Zwiebeln

Zwiebeln in Schnitze schneiden. Rüebli, Sellerie und Lauch ebenfalls in grosse Stücke schneiden.  
Fleisch würzen und anbraten. Herausnehmen.  
Gemüse und Zwiebeln ebenfalls anbraten. Mit Bouillon und Portwein ablöschen. Fleisch zugeben und ca. 2.5-3 Std. schmoren lassen.  
Das Fleisch ist gar, wenn ein Zahnstocher sich ohne Widerstand einstecken lässt.



## Heidelbeerkuchen mit Glace (für 8 Portionen)

1 fertigen Mürbeteig (ca.320g)  
oder Mürbeteig siehe Rezept  
unten

ca. 50 g gemahlene Mandeln  
ca 350 g Heidelbeeren

Guss:

2 Eier

1.5 dl Rahm

1 Päckchen Vanillezucker

70g Zucker

Teig mit dem Ring abmessen und ca. 1 cm grösser ausstechen.  
8 Portionen ausstechen, in die Förmchen füllen. Mit einer Gabel  
dicht einstechen. Erst Mandeln dann Heidelbeeren darauf  
verteilen.

Guss: Alle Zutaten verrühren, über die Beeren giessen.

Auf der zweituntersten Rille des auf 180° vorgeheizten  
Umluftofens 25-30 Min. backen.

Lauwarm mit einer Kugel Glace und ev.Schlagrahm servieren.



### **Mürbeteig: ergibt ca. 500g Teig**

250 g Mehl

100 g Zucker

125 g Butter kalt

1 Ei

- Mehl in Schüssel geben. Zucker dazugeben und mischen.
- Kalte Butter in Flocken dazuschneiden
- Butter und Mehl/Zuckermischung zwischen den kalten Händen krümelig reiben.
- Mulde bilden. Ei verklopfen und in die Mulde geben
- Masse rasch zu einem Teig mischen
- Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie einwickeln. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Wenn Teig zu feucht zum Auswallen (am besten zwischen 2 Klarsichtfolien) dann Mehl zugeben, wenn zu trocken, Wasser zugeben.

**En Guetä wünscht allne  
Dä hütig Tageschef  
Jöni**