

- Sautierte Rindsplätzchen an Rosmarinjus
- Eblyrisotto mit Erbsen und Karotten
- Blueberry-Apfel-Sorbet mit Appenzeller Molke



**MARCO FRITSCHES
EINKAUFLISTE**

- Appenzeller Molke
- Apfel
- Tiefgefrorene Babykarotten
- Blueberrys
- Ebly
- Limetten
- Appenzeller Käse
- Rindsplätzchen

**BASISZUTATEN AUS
BEAT CADUFF'S KÜCHE**

- Zwiebeln
- Knoblauchzehen
- Butter
- Weisswein
- Hühnerbouillon
- Lorbeerblätter
- Rotwein
- Kalbsjus
- Erbsen
- Orange
- Zuckersirup (Verhältnis 2:1)
- Traubenkernöl
- Fleur de sel
- Pfeffer aus der Mühle



für 2 Personen



ca. 30 Min.



mittel

ZUTATEN

2 kleine Zwiebeln, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
80g Butter
160g Ebly
1dl Weisswein
Ca. 2dl Hühnerbouillon

½ kleine Zwiebel, gehackt
2 Lorbeerblätter
1dl Rotwein
1dl Kalbsjus

Ebly:

Gehackte Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dämpfen, Ebly zugeben, mit Weisswein ablöschen und unter ständigem Rühren Hühnerbouillon zugeben. Während ca. 12 min. weichkochen. Mit Butterflocken verfeinern und abschmecken.

Rosmarinjus:

Gehackte Zwiebel in Butter glasig dämpfen, Lorbeerblätter zugeben, mit Rotwein ablöschen und Flüssigkeit einreduzieren. Kalbsjus dazugeben und nochmals etwas einreduzieren. Jus abschmecken und passieren.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid

2 kleine Zwiebeln, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
80g Butter
160g Ebly
1dl Weisswein
Ca. 2dl Hühnerbouillon

½ kleine Zwiebel, gehackt
2 Lorbeerblätter
1dl Rotwein
1dl Kalbsjus

1 kleine Zwiebel, gehackt
150g Erbsen
150g gefrorene Babykarotten
½ dl Geflügelbouillon

100g Blueberrys
1 Apfel
2 Limetten, ausgepresst
1 Orange, ausgepresst
1dl Zuckersirup
(Verhältnis 2:1)
1dl Appenzeller Molke

2 Rindsplätzchen à 180g
Traubenkernöl
Salz, Pfeffer

140g Appenzeller Käse

ANRICHTEN

Rindsplätzchen auf Rosmarinjus, mit Ebly, Erbsli und Rüeblli auf Teller anrichten.

Blueberrysorbet mit Spritzsack oder Glacelöffel anrichten und mit Früchten garnieren.

Appenzeller Käse einzeln servieren

Rindsplätzchen:

Rindsplätzchen mit fleur de sel und Pfeffer würzen und in Traubenkernöl kurz anbraten. Rindsplätzchen anschliessend ca. 10min. bei 70° im Ofen abstehen lassen.

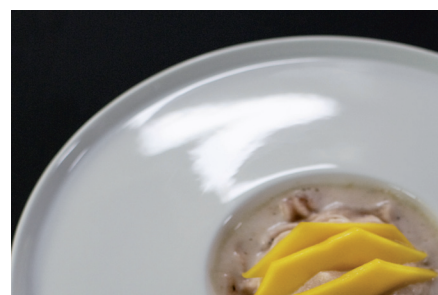
Babykarotten und Erbsen:

Gehackte Zwiebel in Butter glasig dämpfen. Frische Erbsen zugeben und ca. 1min. mitdämpfen. Anschliessend Babykarotten dazugeben und ebenfalls glasieren. Schliesslich Geflügelbouillon zum Gemüse geben und solange köcheln lassen, bis sämtliche Flüssigkeit verdunstet ist. Abschmecken.

Rindsplätzchen auf Rosmarinjus, mit Ebly, Erbsli und Rüeblli auf Teller anrichten.

Sorbet:

Blueberrys und Apfel mit ausgepressten Limetten und Orange in Mixbecher geben. Zuckersirup und Molke dazu, alles mixen, durch Sieb giessen und in Glacemaschine gefrieren.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid