

- Kalbskotelett an Zitronenrahmsauce
- Blumenkohl mit Parmesanstreusseln
- Chilinudeln mit Datteltomaten
- Randensalat mit Mais und Radieschen



MICHAEL STEINER'S EINKAUFLISTE

- Kalbskotelett ohne Knochen
- Blumenkohl
- Büchse Ananas
- Randen
- Radieschen
- Chili Nudeln

BASISZUTATEN AUS BEAT CADUFF'S KÜCHE

- Büchse Maiskörner
- Datteltomaten
- Zitronen
- Kalbsjus
- Meerrettich
- Paniermehl
- Parmesan
- Zwiebeln
- Knoblauchzehen
- Basilikum
- Zitronenthymian
- Butter
- Rahm
- Weisser Balsamico
- Olivenöl
- Fleur de sel
- Pfeffer aus der Mühle



für 2 Personen



ca. 30 Min.



mittel

ZUTATEN

1 Rande
½ Büchse Maiskörner
5 Radieschen
30g Meerrettich
1dl Weisser Balsamico
1dl Olivenöl
1 kleine Zwiebel, gehackt
Salz, Pfeffer

2 Kalbskotelett
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Randensalat mit Mais:

Randen schälen, in Würfel schneiden und in Schüssel geben. Maiskörner, Radieschenscheiben und geraffelten Meerrettich dazugeben. Mit weissem Balsamico, Olivenöl, gehackten Zwiebeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbskotelett:

Kalbskotelett würzen, auf beiden Seiten anbraten und anschliessend im Ofen bei 70° abstellen lassen.



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

1 Blumenkohl, Storzen
1 Zwiebel, grob zerteilt
30g Butter
½ dl Rahm
5dl Wasser

200g Blumenkohl, Röschen
80g Butter
30g Paniermehl
30g Parmesan

180g Chilinudeln
5 Knoblauchzehen
1dl Olivenöl
12 Datteltomaten
Salz
Viel Basilikum

1 Zwiebel, gehackt
30g Butter
4 Zweige Zitronenthymian
2 Zitronen, Saft
1/2 dl Rahm
2 EL Kalbsjus

Büchse Ananas

Blumenkohl:

Blumenkohl abschneiden und mit gehackten Zwiebeln in Butter leicht glasieren. Mit Rahm und Wasser auffüllen, salzen und ca. 10min kochen lassen. Anschliessend Blumenkohlröschen in diesem Fond knackig kochen. Butter leicht bräunen, Paniermehl und frisch geraspeltten Parmesan zugeben und verrühren. Parmesanstreussel auf Blumenkohl geben.

Chilinudeln:

Chilinudeln al dente kochen. Datteltomaten vierteln. Knoblauch in Olivenöl glasig dämpfen. Knoblauchzehen aus Olivenöl herauslesen und anschliessend Öl mit Tomatenviertel an die Chilinudeln geben. Viel Basilikum daruntermischen und mit Salz abschmecken.

Zitronensauce:

Zwiebel in Butter glasig dünsten, Zitronenthymian dazugeben und mit Zitronensaft ablöschen. Rahm und Kalbsjus dazugeben, einreduzieren und unter Kalbskotelett servieren.

Büchsenananas gegen Brunello di Montalcino getauscht.



BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

- Champagne Krug Cuvee Brut
- Brunello die Montalcino Canalicchio di Sopra, 2005



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