

Äpler Schnitte – Geröstetes Ruchbrot mit geschnetzeltem Kalbfleisch und Waldpilzen, glasierten Rosmarin-Marroni und Rosenkohl mit Haselnussbutter



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Äpler Schnitte

400 g Kalbshuft, geschnetzelt
2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
1 EL Butter
1 Zwiebel, fein gewürfelt
200 g gemischte Waldpilze, gerüstet
1 dl Weisswein
2.5 dl Vollrahm
4 Zweige Thymian, gezupft
4 Scheiben Ruchbrot (2 cm dick)
80 g Alp-/Bergkäse, grobgerieben

Zubereitung Äpler Schnitte

Ruchbrot mit dem Käse bestreuen und bei 200 Grad im Ofen kurz goldgelb überbacken. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Fleisch darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Butter, Pilze, Zwiebeln und Thymian andünsten. Mit Weisswein ablöschen, Hitze etwas reduzieren und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Rahm begeben und bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln. Fleisch in die Sauce geben, kurz aufkochen und evtl. abschmecken. Auf geröstete Käse-Brotscheiben verteilen.

Zutaten Rosmarin-Marroni

50 g Zucker
50 ml Wasser
2 Zweige Rosmarin
200 g Marroni, gekocht/geschält
1 EL Butter, kalt

Zutaten Rosenkohl mit Haselnussbutter

700 g Rosenkohl
1 Schalotte, fein gewürfelt
Salz, Zucker
60 g Butter
50 g Haselnüsse

Zubereitung Rosmarin-Marroni

Zucker in einer Pfanne langsam karamellisieren. Wasser dazugießen und ohne umzurühren einkochen lassen. Rosmarin und Marroni zugeben, kurz mitköcheln, ab und zu umrühren. Vor dem Servieren die kalte Butter unterrühren.

Zubereitung Rosenkohl mit Haselnussbutter

Rosenkohl rüsten, dabei die Stielenden abschneiden und die äusseren Blätter abziehen. Stiele kreuzweise einschneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalottenwürfel darin andünsten. 1 TL Zucker begeben und leicht karamellisieren. Rosenkohl und einen Schuss Wasser begeben, salzen. Zugedeckt bei reduzierter Hitze dünsten. Ab und zu umrühren. Haselnüsse sehr fein hobeln. 50 g Butter erhitzen und leicht bräunen. Gehobelte Haselnüsse begeben und diese in der Butter schwenken, bis sie leicht goldbraun sind. Pfanne vom Herd nehmen und die Nüsse noch etwas nachbräunen lassen. Rosenkohl mit der Haselnussbutter beträufeln.