

## 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

### 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.

### Zutaten Rosenkohl mit Haselnussbutter

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

### 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.