



## 554. Chochete vom 8. Februar 2017

---



### „Narrezit“

Apéro

*Baguette mit Saibling und Käse*

⌘⌘⌘⌘⌘⌘

Vorspeise

*Apfel- Speck- Ziegenkäse Türmchen*

⌘⌘⌘⌘⌘⌘

Menu

*Kalbsleber mit Kartoffelstock und Äpfeln*

⌘⌘⌘⌘⌘⌘

Dessert

*Apfelrosen*

⌘⌘⌘⌘⌘⌘

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

## Zutaten

2 Grosse Äpfel  
200 g Nüsslisalat  
8 Tranchen Speck geschnitten  
4 Ziegenkäse  
(4 cm dick/ 6 cm Durchmesser)

Thymian



Salatsauce:

Öl, Balsamico, Honig, Pfeffer, Senf,

Dekoration: Pinienkerne (geröstet)

## Zubereitung

Speck langsam knusprig anbraten, dabei kein weiteres Fett zufügen, am besten eine beschichtete Pfanne benutzen. Speckscheiben beiseitelegen.

Apfel mit einem Kernbohrer entkernen und dann ungeschält in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden (ohne die runden Randscheiben) Die Apfelscheiben im verbliebenen Speckfett langsam knapp gar braten, dabei mit einer Messerspitze den Garheitsgrad prüfen.

Apfelscheiben in eine leicht gefettete Auflaufform setzen, leicht mit Thymian bestreuen, darauf dann jeweils eine gebratene Speckscheibe legen. Ziegenkäsetaler einmal quer halbieren und jeweils eine Hälfte auf jede Apfelscheibe legen, noch einmal mit Thymian bestreuen und mit je 1 TL Honig beträufeln.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten gratinieren, bis der Käse leicht bräunt.

Die Ziegenkäse-Apfeltürmchen auf einem Salatbett mit einem Dressing, das leicht honigbetont ist, anrichten.

Mit Pinienkernen Dekorieren.

Zubereitung: ca. 30 Minuten

## Zutaten

1200 g Kalbsleber  
4 säuerliche Äpfel  
4 Zwiebeln

2 EI Zitronensaft  
Mehl, Zucker  
Salz, Pfeffer  
4 EL Butter  
2 CL Conac  
ÖL

1600 g Kartoffeln mehlig kochend  
4 dl Milch  
4 EL Butter  
Salz, Muskat

Petersilie zum garnieren



## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 30 Minuten gar kochen.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Butterflocken und heißer Milch mit einem Kochlöffel zu einem geschmeidigen Püree verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Mit ca. 2 EL Mehl vermengen und in heißem Öl ca. 1 Minute goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Äpfel nach Belieben schälen, das Kerngehäuse ausstechen, in etwa 6 mm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

2 EL Butter in die Pfanne geben, die Apfelscheiben von beiden Seiten goldgelb backen, Cognac und Zucker beifügen.

Die Leber in ca. 2 EL Mehl wenden. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Leber darin anbraten, herausnehmen.

Kartoffelstock zusammen mit der Leber, den Apfelscheiben und den Zwiebeln auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Mit Petersilie garniert servieren.

Zubereitung: ca. 30 Minuten  
Backen: ca. 30 Minuten

## Zutaten

2 Blätterteig (eckig)  
4 Äpfel (je nach Größe)

4 EL Rohrzucker  
2 EL Zimt

Konfitüre nach Wahl  
Puderzucker  
Zitronensaft

Muffin Form zum Backen



## Zubereitung

Etwas Wasser, 2 EL Zucker und 2 EL Zitronensaft in einem Topf vermengen. Die Äpfel waschen, teilen, das Kerngehäuse entfernen. Nun in dünne Scheiben schneiden. Den Topf mit den im Wasser liegenden Äpfeln auf den Herd stellen und aufkochen lassen. Dann ca. 2 Minuten leicht kochen, prüfen wie weich die Apfelscheiben sind. Sie müssen weich und biegsam sein.

Sobald die Äpfel weich genug sind, abgießen und zum Abtrocknen und Auskühlen auf eine Lage Küchenpapier legen.

Rohrzucker, Zimt vermischen. Dann die Blätterteigrolle auslegen und in 6 gleichmässige Streifen schneiden. Konfitüre aufstreichen, mit Zimt und Zucker bestreuen

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Wenn die Apfelscheiben dann abgekühlt und abgetrocknet sind, der Breite nach leicht überlappend auf die Blätterteigstreifen legen. Untere Hälfte des Teiges hochklappen. Wenn alle Streifen fertig sind, die Streifen von unten beginnend schön eng aufrollen und in die vorbereiteten Muffin Formen stellen.

Die gefüllten Muffin Formen aufs Backblech setzen und in den Backofen schieben. Ca. 30 Minuten schön goldbraun backen.

Achtung, die Rosen in den Formen abkühlen lassen und erst rausnehmen, wenn sie komplett abgekühlt sind.

Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

