

# Erdäpfelpuffer mit zweierlei Forellentatar und Blue-Gin-Mayonnaise

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### Erdäpfelpuffer

2 große geschälte mehlig  
Erdäpfel (Kartoffeln)  
Salz  
Muskat  
3 EL Sonnenblumenöl  
Salatgarnitur nach Wunsch

### Forellentatar

2 Räucherforellenfilets ohne  
Haut  
1 Forellenfilet ohne Haut  
80 g Salatgurke  
2 Radieschen  
1 EL Schnittlauch  
1 TL gehackter Dill  
Salz  
Pfeffer  
Zitrone  
Blue Gin zum Abschmecken

### Blue-Gin-Mayonnaise

1 Eigelb  
1 TL Senf  
1 EL Weißweinessig  
½ l Öl  
Salz  
Pfeffer  
Worcestersauce  
Zitrone  
3 cl Blue Gin

Filets von Gräten befreien. Gurke schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Radieschen in feine Würfel, Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Für die Mayonnaise Eigelb mit Senf und Essig verrühren. Langsam Öl einrühren und mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Zitrone und Blue Gin abschmecken.

Erdäpfel schälen und in grobe Streifen hobeln. Mit Salz und Muskat würzen und gut ausdrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen, ausgedrückte Masse locker einstreuen, mit einer Palette Rösti formen und langsam von beiden Seiten knusprig braten.

Forellenfilets in Würfel schneiden, mit Gemüswürfeln und Kräutern vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Blue Gin würzen. Auf den Rösti anrichten, mit Mayonnaise und Salat garnieren.



# Riesling-Kalbsbeuscherl mit Pulpo

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### Riesling-Kalbsbeuscherl

½ kg Kalbsbeuscherl (Lunge)  
1 Kalbsherz  
2 Karotten (Möhre)  
150 g Sellerie  
3 Zwiebeln  
1 geschälte Knoblauchzehe  
1 EL getrocknetes Bohnenkraut  
1 Lorbeerblatt  
1 EL weiße Pfefferkörner  
1 TL Wacholderbeeren  
3 EL Weißweinessig  
Salz  
4 EL Butter  
2 EL Mehl  
¼ l Riesling  
¼ l Crème fraîche  
¼ l Obers (Sahne)  
50 g feine Karottenstreifen  
50 g feine Selleriestreifen  
50 g Lauchstreifen  
50 g Essiggurkerlstreifen  
1 EL gehackte Kapern  
1 TL gehackte Sardellen  
1 EL geschnittener Schnittlauch  
1 EL in feine Streifen geschnittene Petersilie  
Pfeffer

### Pulpo

1 kleiner Pulpo  
1 Lorbeerblatt  
1 Thymianzweig  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
½ l Weißwein  
1 TL weiße Pfefferkörner  
1 KL Fenchelkörner  
1 echter Weißweinkorken  
1 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
Salz  
Zitrone  
Pfeffer  
4 Basilikumblätter

Beuscherl und Herz in kaltem Wasser sehr gut auswaschen. Mit kaltem Wasser bedecken, mit Karotten, Sellerie, 2 Zwiebeln, Knoblauch, Bohnenkraut, Lorbeer, Pfeffer, Wacholder und Essig langsam aufkochen lassen, dabei immer wieder abschäumen. Fond leicht salzen, Beuscherl und Herz ca. 90 Minuten kochen lassen, bis beide weich sind. Aus dem Fond nehmen. In einer Schüssel mit einem Teller beschwert auskühlen lassen, dann in feine Streifen schneiden. Fond durch ein feines Sieb passieren und zur Seite stellen.

Restliche Zwiebel in Streifen schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Mehl kurz mitrösten und mit Riesling ablöschen. Mit ca. ¾ l Kochfond auffüllen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche und Obers begeben, aufkochen und mit einem Mixstab mixen. Durch ein feines Sieb passieren. Passierte Sauce aufkochen, Gemüse-, Beuscherl- und Herzstreifen hinzufügen. 4 Minuten köcheln lassen. Kapern, Sardellen und Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pulpo mit kaltem Wasser, Kräutern, Gewürzen, Gemüse und Weinkorken aufstellen, langsam aufkochen lassen und ca. 45 Minuten leicht köcheln lassen, bis er weich ist. Aus dem Fond nehmen, in Stücke teilen und in Butter und Olivenöl anbraten. Mit Salz, Zitrone und Pfeffer würzen und auf dem Kalbsbeuscherl anrichten. Mit Basilikum garnieren.

### Tipp

Dies ist ein Blindtext, denn die Lektorin hätte hier gern einen Hinweis, dass man entweder den Pulpo während der 2. Hälfte der Kochzeit des Beuscherls kochen oder Letzteres aufwärmen kann.



# Portionsapfelstrudel mit Weinchaudeau

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### Portionsapfelstrudel

2 große Äpfel (Boskop)  
20 g geriebene Haselnüsse  
etwas Zimtpulver  
Saft einer halben Zitrone  
80 g Zucker  
Rosinen  
Rum  
1 Pkg Strudelteigblätter  
flüssige Butter zum Einfetten  
und Bestreichen  
Staubzucker (Puderzucker)  
zum Bestreuen

### Weinchaudeau

½ l Weißwein  
1 Eigelb  
10 g Zucker



Äpfel schälen und entkernen, vierteln und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Zucker, Zimt und Nüssen vermischen. Rum leicht wärmen, Rosinen kurz darin ziehen lassen, dann zur Apfelmasse geben.

Teig quadratisch zuschneiden, sodass die Kantenlänge dem Durchmesser der verwendeten Formen entspricht. Eingefettete Formen mit Teig auslegen, Teig mit Butter bestreichen. Apfelfüllung darauf verteilen. Teig zu einer Tasche zusammenschlagen und im Backrohr ca. 15 Minuten bei 180 °C backen.

Für das Chaudeau alle Zutaten gut vermischen. Mit einem Schneebeesen über Dampf aufschlagen, mit den frisch gebackenen und mit Staubzucker bestreuten Apfelstrudeln anrichten.

