M E N U E :

Nüsslisalat/Wintersalat mit Pouletleber
***
- „Schnitz und drunder"
- Fricassée à la vaudoise
****
- Gâteau de Vully

NÜSSLISALAT/WINTERSALAT MIT LEBER

Zutaten für 4 Personen:

75 g Nüsslisalat (1/2 kleiner Beutel)
1 Brüsseler-Stange (ca. 100 g)
1 kleiner Kopf Cicorino-rosso (ca. 50 g)
Sauce:
1 TL Senf
Pfeffer, Paprika, Salz
¼ TL Ital. Kräutermischung
1 EL Sojasauce
1 EL Aceto Balsamico
2 EL Essig
3-4 EL Oel
1 kleine Zwiebel, gehackt (nach Belieben)

150 g Pouletleber, aufgetaut
Pfeffer, Salz
1 EL Bratbutter oder Oel

Zubereitung:

Salate waschen, rüsten, auf 4 Teller anrichten.
Für die Sauce alle Zutaten verrühren.

Die aufgetauten Lebern halbieren, Fett und Sehnen entfernen, dann im heissen Fett unter Wenden einige Minuten braten (müssen durchgebraten sein!).
Leber würzen und noch lauwarm auf den Salat anrichten.
Die Sauce darüber träufeln, Salat sofort servieren.

SCHNITZ UND DRUNDER

Zutaten für 4 Personen:

200 g gedörrte Apelschnitze
2 EL Zucker
1 EL Butter
2 dl Einweichwasser von den Aepfeln
1 Bouillonwürfel
500 g Speck, geräuchert
600-800 g Kartoffeln

Zubereitung:

Die Apfelschnitze während 1-2 Stunden in warmem Wasser einweichen, dass sie vollständig bedeckt sind.
Den Zucker in Chromstahlpfanne hellbraun rösten, dann die Butter beimischen.
Die Aepfel ausdrücken (Einweichwasser behalten!) und zur Zucker-Buttermischung geben, gut rühren.
Das Ganze mit 2 dl Einweichwasser ablöschen, so lange rühren, bis sich der ganze Zucker gelöst hat.
Bouillonwürfel zugeben.
Den Speck in ca. 8 Stücke schneiden, zu den Aepfeln legen und alles während knapp 1 Std. zugedeckt leise köcheln lassen.
Die Kartoffeln schälen, in nicht zu kleine Würfel schneiden. Ca. 25 Min. vor Ablauf der Kochzeit zum Gericht geben und zugedeckt fertigkochen lassen.
Am Schluss ev. mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken.
Die Sauce soll sämig dick werden.

FRICASSEE A LA VAUDOISE

Zutaten für 4 Personen:

120 g Rüebli
50 g Knollensellerie
100 g Lauch
1 mittlere Zwiebel (ca. 80 g)
600 g Schweinsvoressen
1 Schweinsfüsschen, in Stücke geschnitten oder 1 Markbein
2 EL Bratbutter
ca. 1 EL Mehl (10 g)
2 dl Weisswein
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
1 EL Peterli, gehackt
1-2 Prisen Korianderpulver
Pfeffer, Majoran, Salz
1-2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Rüebli und Sellerie schälen, Rüebli in dünne Rädchen. Sellerie in kleine Würfeli schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Lauch waschen, rüsten in Streifchen schneiden.
Das Fleisch und das Füsschen (oder Markbein) in der Bratbutter kurz anbraten.
Alles Gemüse zum Fleisch geben und 2-3 Min. mitdünsten.
Mehl darüberstäuben, dann mit dem Wein ablöschen.
Lorbeerblatt, Nelke, Peterli und Koriander zugeben und mit Pfeffer und Salz würzen.
Zum Schluss den Knoblauch durch die Presse drücken, ebenfalls zugeben.
Zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen. Wenn nötig etwas Wasser zugiessen. Es soll eine sämige, aber keine dicke Sauce entstehen.
Zusammen mit Kartoffelstock oder Teigwaren servieren.