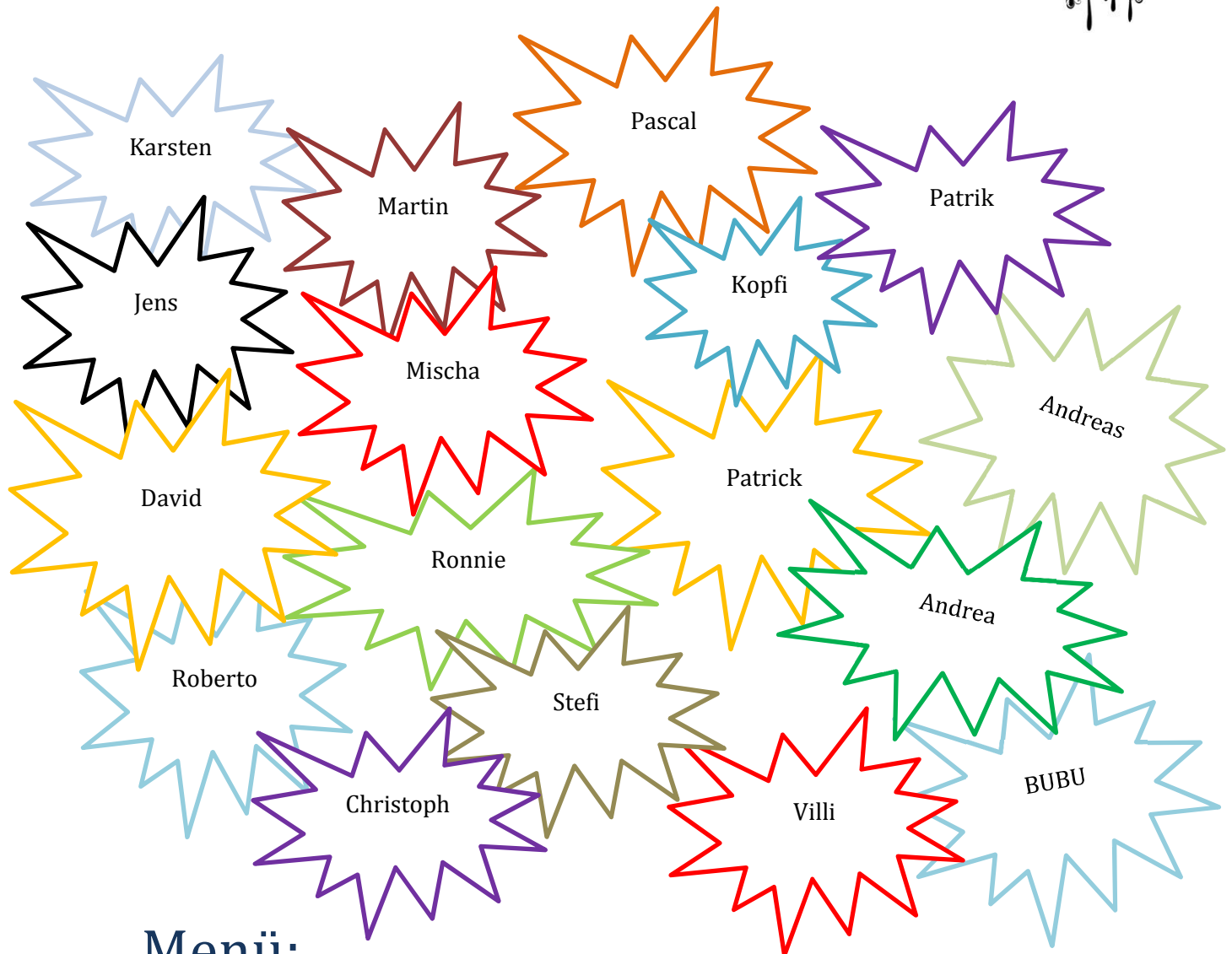




# TABASCOS



## Menü:

---

Mariniertes Thunfischsteak und Salat

Cordon Bleu vom Kalb

Kartoffelpuffer

Saisongemüse

Mascarpone-Quark-Creme

## Marinierte Thunfischsteaks und Saisonsalat



### Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Steak(s) vom Thunfisch
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 2 EL Sojasauce, süße (Ketjap Manis)
- 1 EL Balsamico
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- etwas Chilischote(n), getrocknete, zerkrümelt

Man hacke den Knoblauch fein und gebe ihn in eine Schüssel. Dazu gibt man dann die Sojasauce, den Balsamicoessig und das Öl. Gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Chili pikant abschmecken.

Jetzt kommen die Thunfischsteaks in die fertige Marinade, werden darin gut gewendet und für 1 Stunde in den Kühlschrank gestellt.

Danach sehr kurz grillen oder braten (max. 1 Minute auf jeder Seite braten).

### Beilage:

verschiedene Saisonsalate

## Cordon Bleu vom Klab



### Zutaten für 4 Portion:

- 4 Kalb Schnitzel dünn, in Schmetterlingsform geklopft à 160 g
- 80 g Landrauchschinken
- 120 g Gruyère Käse
- Mehl
- Hühnereier
- Semmelbrösel
- Grissinibrösel
- Schweineschmalz/-fett

Die Schnitzel mit jeweils einer Scheibe Schinken und Käse belegen und zusammenklappen.

Dann das Fleisch erst im Mehl, dann im Ei und dann in den Semmelbröseln vermischt mit Grissinibröseln wenden und im Schweineschmalz knusprig ausbacken.

Im Ofen warmhalten bei 80°C

## Kartoffelpuffer / Reibekuchen / Reibedatschi



### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Kartoffel(n) (z. B. Bintje, also am Besten keine festkochende Sorte), geraffelt
1 große	Zwiebel(n), fein gehackt
3	Ei(er)
2 EL	Kartoffelmehl
	Salz
	Pfeffer
	Muskat - Blüte
	Petersilie, klein gehackte
	Schnittlauch, klein gehackter
	Öl

### Grundrezept:

Die geriebenen Kartoffeln in einem Tuch ausdrücken, mit den Zwiebeln, Gewürzen, Kräutern, verquirlten Eiern, sowie der Kartoffelstärke vermengen. In einer guten Bratpfanne Erdnuss, Raps- oder Olivenöl erhitzen, die Puffermasse esslöffelweise hineingeben und goldbraun ausbacken.

## Mascarpone-Quark-Creme mit Zwetschgen

### Zutaten für 2 Personen

200g	Zwetschgen
1 1/2 EL	Zitronensaft
2EL	Honig
2EL	Wasser
1TL	Ingwerpulver
75g	Mascarpone
75g	Magerquark
1	frisches Eigelb
3EL	Zucker
1dl	kalter Halbrahm



1. Zwetschgen je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mit Zitronensaft, Honig, Wasser und Ingwer zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln. Herausnehmen, Sirup offen ca. 5 Min. auf ca. 3EL einköcheln.



2. Zwetschgen wieder begeben, mischen, auskühlen. Mascarpone, Quark, Eigelb und Zucker verrühren. Halbrahm steif schlagen, sorgfältig darunterrühren. Creme zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.



3. Mascarpone-Quarkcreme und Zwetschgen auf Desserttellern anrichten.

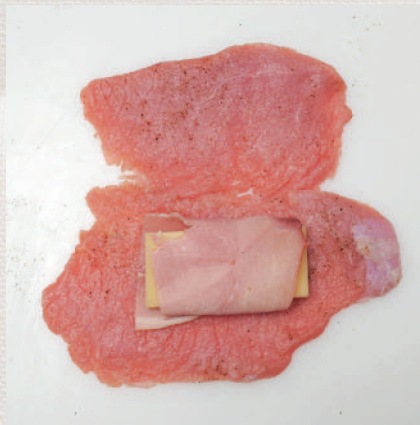


# Schritt für Schritt zum Cordon bleu

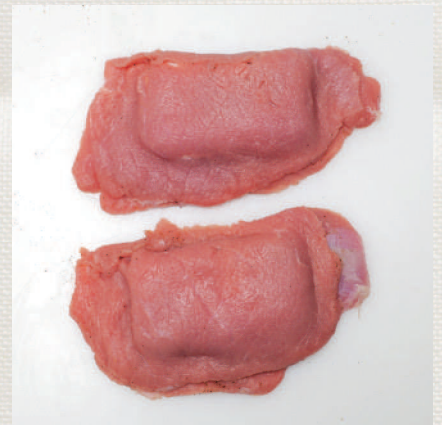
Mmmh, was für ein Anblick, wenn der geschmolzene Käse aus dem heissen, üppig gefüllten Cordon bleu läuft ... Nur wenige Zutaten, etwas Zeit und ein paar Handgriffe sind nötig, um diesen Klassiker auf den Tisch zu bringen.



**1** Schnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen, mit Klarsichtfolie belegen und mit dem Wallholz 2–3 mm dünn walzen oder mit dem Fleischklopper flach klopfen. Klarsichtfolie entfernen, Fleisch innen und aussen würzen.



**2** Je eine Käsescheibe mit einer Schinken-tranche umwickeln, auf die untere Schnitzelhälfte legen. Rundum sollte ein 2–3 cm breiter Rand frei bleiben.



**3** Zweite Schnitzelhälfte darüberlegen, Ränder gut zusammendrücken und die Luft hinausdrücken.



**4** Panade: Mehl, Paniermehl und Ei je in einen Teller geben.



**5** Kurz vor dem Braten Schnitzel zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden, gut andrücken.



**6** Cordon bleus bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig je 4–5 Minuten knusprig braten.

FOTOS: RUTH KÜNG; STYLING: IRÈNE DE GIACOMO