

**105. Kochabend**  
**Freitag, 07.12.2018**  
**Abendchef: Mike Ritter**

**Triangolo Camembert-Salami  
auf rundem Toast**

*Malivirà*  
*Roero Arneis 2017*

.....

**Fenchelsalat mit Nüssen und Äpfel  
Graved Silber- und Rotlachs**

.....

**Hackbraten  
mit Rüeblli und Tagliatelle**

*Comenge del Reserva 2009*  
*Ribero del Duero*  
*danach*  
*Hacienda Monaestero 2014*  
*Ribero del Duero*

.....

**Mostcreme**

.....

**Käseteller**

## Triangolo Camembert-Salami auf rundem Toast

4 Personen

100 g Triangolo Camembert-Salami  
Cornichons – Längsscheiben  
rundes Toastbrot  
etwas Butter



## Fenchelsalat

4 Personen

1 Fenchel  
200 g Graved Lachs (Coho und Sockeye)  
Zitrone  
8 Baumnüsse  
1 Apfel in kleine Würfel schneiden  
Datteln, Cranberries  
Apfelessig, Olivenöl  
Kräutersalz  
Salatkräuter



Fenchel waschen, dann in dünne Scheiben schneiden und auf grossem Teller anrichten

Grob gehakte Baumnüssen, Cranberries, Apfel- und Dattelstücke garnieren

Dressing - Apfelessig und Olivenöl - darüber träufeln

Graved Lachs in dünne Streifen schneiden und auf Fenchelsalat anrichten, etwas Zitronensaft begeben

## Hackbraten

4 Personen

700 g Dreierlei Hackfleisch  
150 g Kalbsbrät  
1 Ei, verquirlt  
1 Weggli, gezupft in Milch  
einlegen  
3 EL Paniermehl  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Bund Petersilie, fein gehackt  
1 TL Salz  
Pfeffer, Paprika  
Bratbutter  
3 dl Bouillon  
500 g Rübli, gerüstet, in Stäbchen schneiden  
1 Zwiebel, halbiert  
besteckt mit 1 Lorbeerblatt und  
2 Nelken



Hackbraten: Alle Zutaten mischen, von Hand kneten, bis eine gleichmässige Masse entsteht

Aus der Masse einen Braten formen, im Paniermehl wälzen

Bratbutter im Bratgeschirr erhitzen. Hackbraten auf mittlerer Stufe rundum anbraten. Braten erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat

Mit Bouillon ablöschen, Rübli und besteckte Zwiebel um den Braten verteilen. Kurz aufkochen. Auf kleiner Stufe zugedeckt 50-60 Minuten schmoren

Braten und Rübli aus dem Geschirr nehmen, Jus absieben. Braten und Rübli zurück in das Geschirr geben und 10 Minuten ruhen lassen. Jus in einer Pfanne zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken

Braten tranchieren, mit Jus und Rübli servieren

## Mostcreme

4 Personen

1 dl Süssmost (1)  
2 EL Maisstärke, leicht gehäuft  
2 Eier, verquirlt  
5 dl Süssmost (2)  
½ Bio Zitrone, Saft und Schale  
2 EL Zucker  
2 dl Rahm, geschlagen

**Auskühlen lassen: 2 Stunden**



Süssmost (1) mit der Maisstärke mischen, Eier begeben und gut verrühren

Süssmost (2), Saft und Schale der Zitrone, Zucker in eine Pfanne geben, aufkochen

Pfanne von der Platte ziehen, Eiermischung unter Rühren begeben, auf die Platte zurückstellen und unter ständigem Rühren kurz vors Kochen bringen, bis die Masse zur Crème gebunden ist

Pfanne vom Herd nehmen und Crème sofort durch ein Sieb in eine Schüssel leeren. Zugedeckt auskühlen lassen. Rahm darunterziehen und in Gläser auffüllen

## Käseplatte

Hart- und Weichkäse mit Birnenbrot  
Baumnüsse, Datteln, Cranberries, Cornichons

**En Gueta mitenand!**