

KALBSMILKEN PANIERT

Ergibt: 4 Portionen

800 g	Milken - über Nacht in Wasser eingelegt
8 dl	Wasser - oder leichte Bouillon
0.75 dl	Weisswein
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Rüebli
½	Sellerie
½	Lauch
1 Stk.	Gewürzsäcklein
	Salz
	Mehl
1 Stk	Ei
	Paniermehl
	Erdnussöl



1. Milken kurz blanchieren.
2. Gemüse rüsten und in grobe Würfel schneiden oder ein Bouquet garni damit machen und in eine Pfanne geben. Die Milken zu dem Gemüse geben. Gewürzsäcklein und Salz dazugeben mit Wasser oder leichter Bouillon und Weisswein auffüllen.
3. Langsam erhitzen und (je nach Grösse) ca. 30min. leicht sieden lassen.
4. Den Fond abschmecken.
5. Milken aus der Bouillon nehmen und auskühlen lassen.
6. Milken zupfen.
7. Dann die Milken würzen, melieren, durch das Ei ziehen und dann im Panko panieren.
8. Bei 160°C goldbraun frittieren.

ERBSEN PÜREE

Ergibt: 4 Portionen

2 EL	Butter
50 g	Schalotten
400 g	Erbsen
1-2 dl	Bouillon
1 dl	Rahm
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

1. Schalotten mit etwas Butter kurz andünsten, Erbsen dazu und kurz mitdünsten und dann mit wenig Bouillon auffüllen und weichkochen. Den Rahm dazugeben und nochmals durchkochen
2. Erbsen pürieren mit Mixer oder Stabmixer und/oder direkt durch ein feines Sieb passieren
3. Abschmecken

Tipp! Konsistenz sollte nicht zu flüssig sein aber auch nicht allzu fest



MORCHELN GEDÜNSTET

Ergibt: 4 Portionen

30 g	Butter
400 g	Morcheln - gerüstet und gewaschen
50 g	Schalotte - fein gehackt
50 g	Frühlingszwiebel - fein gehackt
10 g	Schnittlauch - fein geschnitten
	Huusgwürz - oder Salz
	Pfeffer

1. Schalotten in der Butter bei mittlerer Hitze andünsten
2. Temperatur erhöhen und die Morcheln dazugeben und 2-3 Minuten mitdünsten
3. Abschmecken und kurz vor Schluss die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch kurz durch schwenken
4. Sofort servieren

