

## Rösti mit Räucherlachs

### Zutaten für 4 Portionen:

**Rösti:** 8 kleine Kartoffeln (4 große Kartoffel) (vorwiegend festkochende), Salz, Pfeffer, Pflanzenöl zum Ausbacken

**Räucherlachs:** 2 x 150 g Frischkäse (mit Lachs oder Kräuter), Schlagsahne

### Zubereitung:

Die Rösti:

Die Kartoffeln schälen, auf der groben Seite einer Reibe raspeln, salzen und pfeffern. Zu kleinen Rösti formen, in einer Pfanne im Öl von beiden Seiten kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Achtung: geriebene Kartoffel werden schnell braun.

Die Garnitur:

Vom Lachs pro Portion ein kleines Röschen formen und bei Seite stellen. Restlichen Lachs ganz klein würfeln und zum Frischkäse geben. Mit etwas frischer Sahne gut verrühren und auf die fertig gebratenen Rösti geben. Mit einem Lachsröschen dekorieren.

## Frikassee vom Kalbfleisch

**Die Zutaten für ca. 6 Personen:** 1 Kilo Kalbfleisch in Stücke geschnitten, 2 Möhren, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerieknolle, 6 Nelken, 1 Zwiebel (Zwiebel mit Nelken spicken), 2 Lorbeerblätter, 1 St. Lauch, 40 gr. Butter, 50 gr. Mehl, Zitronensaft (nach Geschmack), 2 Eigelb, 5 Eßl Sahne (am besten geschlagene), 1/8 l Weißwein, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Das Fleisch in einem ausreichend großen Topf mit heißem Wasser überbrühen und zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen. Gemüse und Gewürze zufügen und sachte weichkochen lassen.

Für die Sauce aus Butter und Mehl in einem zweiten Topf eine Mehlschwitze herstellen. Unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen nach und nach vom Kochwasser des Fleisches dazugeben bis eine homogene Sauce entsteht. Eventuell durch ein feines Sieb streichen. Dann bei leichtemiterrühren 15 Minuten kochen lassen. Anschließend neben dem Herd Sahne, Eigelb und Zitronensaft unterrühren. Mit Pfeffer und Salz (evtl. Gemüsebrüh-Granulat) nochmals abschmecken.

# Kirschmichel

**Zutaten** für 6 Personen: 8 Brötchen, 500 ml Milch, lauwarm, 60 g Butter, 4 Eigelb, 4 Eiweiß (zu Schnee geschlagen), 2 Gläser Kirschen (gut abgetropft), 75 g Zucker, 5 Tropfen Bittermandelöl, Zimt, Butter zum Überbacken (ca. 30 g)

---

## **Zubereitung:**

Zuerst die Brötchen in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit der lauwarmen Milch übergießen. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Die Butter, die Eigelbe und Zucker gut verrühren und diese Masse unter die "aufgeweichten" Brötchen geben.

Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben. Dann die entkernten, gut abgetropften Kirschen hinzugeben und untermengen.

Die Masse in eine gefettete Auflaufform geben und gleichmäßig verstreichen. Ein paar Stücke Butter darauf verteilen und etwas Zimt darüber streuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 45 Minuten backen.