



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

KALBSLEBER MIT ROTWEINSOSSE

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Kalbsleber
- Mehl zum Bestäuben
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 4 Scheiben Bacon
- 6 Schalotten
- 250 ml Rotwein
- 200 ml Brühe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL getrocknete mediterrane Kräuter (Rosmarin, Oregano, Thymian, etc.)
- Paprikapulver
- 1 Prise Zucker
- etwas frische Petersilie





FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Zubereitung

Schritt 1

Dann die Kalbsleber abspülen, trocken tupfen und wenn nötig von Sehnen oder Blutgefäßen befreien. Mit einem scharfen Messer in mundgerechte Streifen schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf 60°C vorheizen.

Schritt 2

In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Kalbsleber darin rundherum knusprig braun anbraten. Herausnehmen, salzen, pfeffern und im Ofen bei ca. 80 Grad beiseite stellen. Nun den Bacon in der Pfanne scharf anbraten, sodass das Fett austritt und die Scheiben knusprig werden. Dann wieder herausnehmen und in Stücke brechen oder schneiden.

Schritt 3

Jetzt bereitest du die Rotweinsauce vor. Dafür schälst du die Schalotten und viertelst sie. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen, Schalotten darin unter Rühren anbraten, bis sie glasig sind. Mit dem Wein und der Brühe ablöschen. Tomatenmark und Gewürze unterrühren und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sie sollte leicht andicken.

Schritt 4

Kalbsleber und Bacon wieder in die Pfanne geben und in der Rotweinsauce nochmals kurz erhitzen. Mit Petersilienblättchen anrichten.

Röschi (1.2 kg festkochende, grosse Kartoffeln für 4 Personen)

Mit der Schale in reichlich Wasser ca. 30 Minuten knapp weich kochen. Sie sollten in der Mitte noch leicht knackig sein. Auskühlen lassen. Bis zur Verwendung kühl stellen.

Am Zubereitungstag: Kartoffeln schälen. So schält man die Kartoffeln erst, wenn sie abgekühlt sind. Das Vorkochen ist übrigens sinnvoll, damit die Kartoffelstreifen später nicht zusammenkleben.

An der Röstiraffel reiben. Die Kartoffeln der Länge nach raffeln, damit möglichst lange Streifen entstehen. Beim Raffeln leicht Druck geben und ohne Druck zurückziehen. Mit ca. 1,5 TL Salz und reichlich Pfeffer würzen. Sorgfältig mischen.

Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Kartoffeln locker und regelmässig auf dem Bratpfannenboden verteilen. Nach einigen Minuten die Kartoffeln am Rand mit einer Kelle leicht zusammenschieben, sodass die typische Röstiform entsteht. Ca. 12 Minuten bei kleiner Hitze braten.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Pastei de Nata

ZUTATEN für 24 Stück

- 2 ganze Eier (Gr. L)
- 4 Eigelbe (Gr. L)
- 240 g Zucker
- 4 EL Maisstärke (Speisestärke)
- 800 ml Vollmilch
- 2 Rollen backfertiger Blätterteig aus dem Kühlregal
- Zimt

Zunächst die Puddingfüllung zubereiten. Hierfür Ei, Eigelbe, Zucker und Stärke in einem Topf mithilfe eines Schneebesens vermengen. Nach und nach die Milch hinzufügen und alles glatt verrühren.

Den Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Masse puddinggleich dicklich wird und blubbert. Dann sofort in eine Glasschale gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Puddinghaut bildet.

Blätterteig aus dem Kühlschrank holen und leicht Raumtemperatur annehmen lassen (dauert ca. 10 Minuten). Dabei aber noch nicht entrollen, er bricht sonst leicht.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mulden einer Muffinform leicht fetten.

Den Blätterteig auswickeln. Dann einmal entlang der Hälfte der langen Seite durchschneiden, so daß man zwei gleich große Teigstücke erhält. Diese nun passgenau aufeinanderlegen und von der kurzen Seite her sehr eng aufrollen.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN



Die so entstandene Teigrolle mit einem scharfen Messer in 12 gleich große Scheiben schneiden. Jeden Teigling dann so vor sich platzieren, dass die spiralisierte Form nach oben schaut. Mit dem Handballen oder einem großen Glasboden platt drücken, so daß das ganze vom Durchmesser her etwas größer ist als die Muffinmulden. Die so entstandene Teigscheibe dann so in die Muffinform geben, dass auch der Rand der Formen bedeckt ist. Mit den restlichen Teigstücken ebenso verfahren. Jeweils mit Pudding füllen (die Natas sollten nicht über den Teigrand hinaus überfüllt werden) und das Muffinblech für ca. 22-25 Minuten in den Ofen geben. Die Puddingtörtchen sollten oben etwas braun werden. Mit Zimt und bestreuen