



## **Kapernäpfel – Käse - Pastetli**

**Margaret Rose**

\*\*\*\*\*

## **Spargelsalat**

\*\*\*\*\*

## **Kalbshaxen auf Kartoffel-Sellerie-Püree**

\*\*\*\*\*

## **Mango - Tarte -Tatin**



Nancy und Rita 3. Mai 2017

## Kapernäpfel - Käse - Pastetli

12 Mini-Pastetli auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, im auf 100 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. heiss werden lassen. Für die Füllung 150 g Ziegen-Frischkäse (z.B. Chavroux) in den Spritzsack mit gezackter Tülle geben und in die Pastetli spritzen, 12 Kapernäpfel, je 1 Stück darauf setzen



## Margaret Rose

2 EL Campari in eine Champagnerflûte geben und mit Rimuss oder Prosecco auffüllen



## Spargelsalat

Für 4 Personen

500 g grüne Spargeln  
500 g weisse Spargeln  
3 EL Aceto balsamico bianco  
4 EL Olivenöl  
½ TL Salz  
wenig Pfeffer  
1 Bund Radiesli  
½ Bund Kerbel  
Öl zum Braten

Unteren hölzernen Teil der grünen Spargeln wegschneiden, weisse Spargeln schälen, alle Spargeln schräg in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Aceto und Öl verrühren, würzen. Radiesli vierteln. Kerbel fein schneiden, in die Sauce geben. Spargeln im heissen Öl ca. 5 Min. rührbraten, salzen, mit den Radiesli mischen.



## Kalbshaxen auf Kartoffel-Sellerie-Püree

Für 4 Personen

4 Kalbshaxen  
1 EL Mehl  
Salz & Pfeffer  
1 EL Pflanzenöl, z.B. Rapsöl  
100 g Silberzwiebeln  
3 EL Tomatenpüree  
2 dl Rotwein  
3 dl Bouillon  
Peterli zum Garnieren  
Knollensellerie (ca. 200g)  
500 g Kartoffeln, mehlig kochend  
1 EL Butter  
125 g Qimiq  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



### Zubereitung

#### Kalbshaxen

Die Kalbshaxen mit einem Küchenpapier trocken tupfen, salzen und pfeffern.  
Das Öl in einem Bräter heiss werden lassen. Die Haxen bemehlen und im heissen Öl auf beiden Seiten ca. 2-3 Minuten scharf anbraten und aus dem Bräter nehmen.  
Silberzwiebeln und Tomaten-püree in den Bräter geben und unter Rühren etwas anrösten lassen.  
Die Kalbshaxen wieder in den Bräter zurück geben und mit dem Rotwein ablöschen. Bis zur Hälfte einkochen lassen und mit der Bouillon auffüllen.  
Während 60-90 Minuten auf mittlerer Stufe bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Das Fleisch soll so zart sein, dass es fast vom Knochen fällt.

Die Kartoffeln und den Knollensellerie waschen, schälen und in Würfel schneiden.  
Im Steamer oder im Wasser während ca. 25 Minuten weich dämpfen, respektive kochen.  
Wasserabgiessen und Restwasser verdampfen lassen.  
Butter und Qimiq begeben und mit einem Kartoffelstampfer oder einem Passevite zu Püree verarbeiten.  
Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken

#### Anrichten

Mit etwas Peterli anrichten

## Mango - Tarte - Tatin

- 2 EL Butter, weich
- 2 EL Zucker
- 3 Mangos (je ca. 200g) in ca. 5mm dicken Scheiben
- ½ Zitrone, nur Saft
- ½ EL Ingwer, fein gerieben
- 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25x42cm)

Butter und Zucker auf die Böden der Bleche verteilen. Mangoscheiben mit Zitronensaft beträufeln, ziegelartig auf den Zucker verteilen, Ingwer darauf verteilen. Teig quer halbieren, mit einer Gabel dicht einstechen. Teige locker über die Mangos legen. Teigrand zwischen Mangos und Blechrand schieben.

**Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, sorgfältig auf eine Platte stürzen.

**Tipp:** Die Tarte schmeckt lauwarm am besten

Dazu passt: Schlagrahm oder Vanilleglace

