

Restaurant Moospinte

Lyssstrasse 39
3053 Münchenbuchsee
www.moospinte.ch



Rezepte



Gedämpfte Kalbsleber mit Lindenblüten und Minze

Zutaten (2 Personen):

300 g Kalbsleber (1 bis 2 längliche Stücke, 3 bis 4 cm dick)
2 dl Riesling
2 dl leichte Bouillon
1 kleine Handvoll Lindenblüten
5 Minzenblätter
1 Esslöffel Mehlbutter (aus 20 g weicher Butter und 35 g Mehl)
15 cl Rahm
1 Zitrone
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

In einer Kasserolle Wein, Bouillon, Lindenblüten und Minze aufkochen. Die Kalbsleber salzen und pfeffern, dann in einem Sieb über den Sud hängen und zugedeckt etwa 6 bis 7 Minuten dämpfen. Den Sud durch ein Sieb giessen, aufkochen, mit Mehlbutter leicht binden und mit Zitronensaft, abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Nun die Sauce auf gut vorgewärmte Teller verteilen, die in feiner Scheibe geschnittene Kalbsleber auf den Saucenspiegel anrichten und mit Lindenblüten und Minzeblätter ausgarnieren. Dazu empfiehlt Oskar Marti Trockenreis.

Lammkeule im Alpenheusud

Zutaten (6-8 Personen):

1 Lammkeule
1 dl Olivenöl
Salz
Pfeffer
Kümmel
1 Handvoll wohlriechendes Alpenheu
2 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
30 g Butter
30 g Mehl
2 Eigelb
15 cl Rahm
1 Esslöffel Kerbel

Zubereitung:

Die Lammkeule mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und in Olivenöl rundherum gut anbraten. In der Zwischenzeit die Brühe mit einer Handvoll Alpenheu zum Kochen bringen. Die angebratene Lammkeule herausnehmen und den Sud durch ein Sieb giessen. In diesem Sud die Keule weiterköcheln. Die Garzeit beträgt 15 Minuten pro 500 g Fleisch. Die gegarte Keule aus dem Topf heben und warm stellen. Die Butter in einem kleinen Topf zergehen lassen, das Mehl hineinrühren und anschwitzen, bis es hellbraun ist. Etwa 5 dl des Fleischsudes unter Rühren dazugiessen und 15 Minuten köcheln lassen. Das Eigelb mit dem Rahm verrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Ei-Rahm-Mischung in die Sauce rühren. Kurz vor das Kochen bringen. Die Sauce mit gehacktem Kerbel bestreuen und zur Lammkeule servieren. Dazu passen neue Pellkartoffeln und junge Erbsen.