



**KOCHABEND 4. September 2002**  
**Tisch 1**

*Pikante Apfelsuppe*

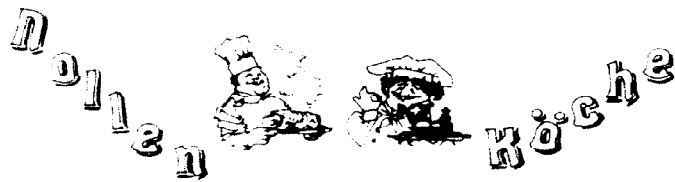
*Gefüllte Pilze auf Salat*

*Kalbsmedaillon mit Trauben Balsamico Chutney*  
*Grappasauce*  
*Nudeln*

*Mascarpone Creme mit gedunsteten Zwetschgen*



Tisch 1



## Kalbsmedaillons mit Trauben-Balsamico Chutney Grappa-Sauce

### Zutaten:

Für 4 Personen

*500 g süsse weisse Trauben*  
*1 grosse Zwiebel*  
*2 EL Olivenöl*  
*1 Chilischote*  
*½ dl Weisswein*  
*25 g Rohrzucker*  
*2-3 EL Balsamicoessig*  
*Salz, Cayennepfeffer*  
*8 Kalbsmedaillons à ca. 60g*  
*schwarzer Pfeffer*  
*1 TL Senf*  
*2 Esslöffel Bratbutter*  
*1 Knoblauchzehe*  
*1 Zweig Rosmarin*  
*½ DL Bouillon*  
*2 Esslöffel Balsamicoessig*  
*Grappa*  
*Rahm*

### Zubereitung:

- Traubenbeeren von den Zweigen zupfen und in kochendem Wasser 30 Sekunden ziehen lassen. Mit Lockkelle herausheben und Trauben schälen
- Zwiebel schälen und fein hacken, Im Olivenöl hellgelb dünsten. Trauben und ganze Chiliischote beifügen, Wein dazugiessen, aufkochen und auf mittlerem Feuer 10 Minuten kochen lassen. .
- Zucker und Balsamico unterrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und das Chutney noch etwa 10 Minuten fertig kochen. Chilischote entfernen, abschmecken und auskühlen lassen..
- Medaillons salzen, Pfeffern und mit Senf bestreichen
- Bratbutter mit ganzer Knoblauchzehe und Rosmarinzweig erhitzen. Medaillon darin auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten.
- Grappe dazugiessen und Fleisch flambieren, danach Fleisch warm stellen.
- Bratensatz mit Bouillon und Balsamico ablöschen und etwas einkochen lassen. Knoblauch und Rosmarin entfernen
- Ein wenig Rahm dazugeben
- Medaillons auf vorgewärmten Teller anrichten und mit Bratensaft, Nudeln und etwas Trauben-Balsamico-Chutney garnieren.



## Mascarpone-Creme mit gedünsteten Zwetschgen

### Zutaten:

Für 4-5 Personen

*1 ganzes Ei  
1 Eigelb  
60g Zucker  
250 g Mascarpone  
2 Blatt Gelatine, im Kaltem  
Wasser eingeweicht  
1 EL Zwetschgenlikör  
300 g geschlagener Rahm*

### Zubereitung:

- Ei, Eigelb und Zucker über Dunst warm schlagen, dann kalt schlagen. Mascarpone und die in Zwetschgenlikör aufgelöste Gelatine unter die Eimasse mengen.
- Zuletzt den Rahm darunter mischen und in einer Schüssel mindestens fünf Stunden kalt stellen..

### **Zwetschgen:**

*60 g Zucker  
je 1/8 l Rot- und Portwein  
1/2 Zimtstängel  
Schale und Saft einer halben  
Orange  
20 g Butter  
12 Zwetschgen  
1 Nelke  
frische Minze zum Garnieren*

- Zucker karamellisieren, Butter dazugeben und mit Rot- und Portwein aufgiessen. Orangensaft und -schale und Gewürze dazugeben.
- Auf zwei Drittel einkochen – die Gewürze heraus nehmen. Die Zwetschgen dazugeben, aufkochen und sofort abkühlen