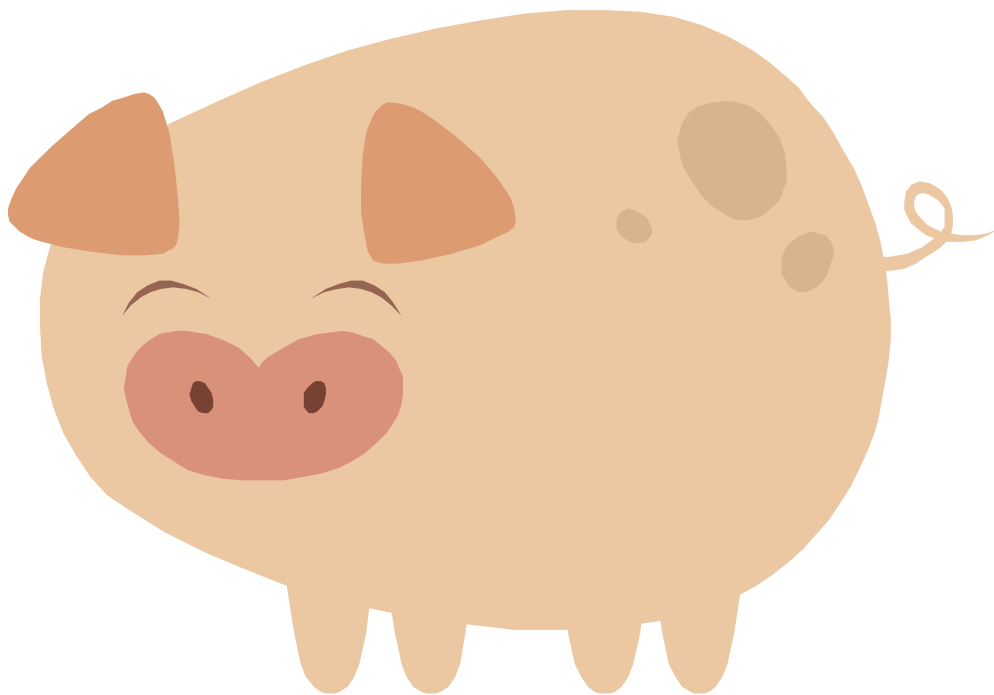




**B E A N S**

. . . . . w i r k o c h e n

BEANS -METZGETE



## **Kaltes Apéro-Plättchen**

### **Blut und Leberwurst**

mit Rösti aus rohen Kartoffeln

### **Saucisson und Speck**

mit Sauerkraut

### **Kalbshaxe**

mit Polenta

### **Zwetschgenflade**

auf Vanillesauce

## **Kalbshaxe:**

Mindestens 24 Stunden in Marinade\* einlegen

Im heissen Wasser ca 2 Stunden kochen.Im Backofen bei 280°C backen. Ca. 30 min bis sich eine schöne Kruste gebildet hat

### **\* z.B.:Honig Rum – Pökelglasur**

6	Frühlingszwiebeln gehackt
3EL	Sambal Oelek
2EL	frischer Ingwer gerieben
4	Knoblauchzehen zerdrückt
1	Zwiebel mittelgross gehackt
1TL	Piment gemahlen
1TL	Thymian
0.25TL	Zimt
0.5TL	Muskatnuss gerieben
2TL	Salz
1TL	schwarzer Pfeffer
4EL	dunkler Rum
1EL	Apfelessig
1EL	Sonnenblumenoel
4EL	Honig flüssig

## **Polenta:**

1,5 l Salzwasser zum Sieden bringen. Langsam etwa 500 g Tessiner Maismehl einstreuen und sorgfältig rühren, um die Bildung von Klumpchen zu vermeiden. Sobald die Kochtemperatur wieder erreicht ist, mit der Holzgabel ständig umrühren. (ca 1 Stunde)

## **Zwetschgenfladen**

Vorteig:

125 g Mehl

20 g Hefe

1 TL Zucker

1,25 dl lauwarme Milch

Teig:

ca. 125 g Mehl

1/3 TL Salz

3-4 EL Zucker

1 Ei

50 g flüssige Butter, ausgekühlt

Zimt-Zucker

### **ZUBEREITUNG**

**1** Für den Vorteig Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Hefe und Zucker in der Milch auflösen, hineingiessen. Kurz verrühren und im auf 50 °C vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten aufgehen lassen.

**2** Für den Teig Mehl, Salz, Zucker, Ei und Butter zum Vorteig geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Im auf 50 °C vorgeheizten Ofen 20-30 Minuten aufs Doppelte aufgehen lassen.

**3** Teig auf wenig Mehl auswallen oder von Hand zu einer Rondelle formen. Auf das aus-gebutterte und bemehlte Blech legen. Von Hand gleichmässig flach drücken. Zwetschgen mit der Schnittfläche nach oben darauf setzen. Fladen nochmals im auf 50 °C vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten aufgehen lassen. Der Aussenrand des Fladens quillt evtl. über den Blechrand.

**4** Im unteren Teil des auf 150 °C vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten backen. Der Fladen ist fertig gebacken, wenn der Aussenrand goldbraun ist.

**5** Fladen mit einem Messer vom Blechrand lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Zimt-Zucker bestreuen.

## **Vanillesauce**

200 ml Rahm  
500 ml Milch  
1 Vanilleschote  
1 EL Zucker  
2 Eier  
1 TL Speisestärke

Eier trennen, aus der Vanilleschote das Mark kratzen.

Rahm, Milch und das Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Zucker mit dem Eigelb und der Speisestärke verrühren und vorsichtig in die kochende Rahmmischung rühren. Einmal aufkochen lassen und durch ein Sieb gießen.

## **Weine:**

Solaris Chorb Rheinau, Staatskellerei Zürich

Chardonnay Catena, Mendoza, Argentinien

Merlost del Ticino, DOC, Tenuta Ronco dell' Angelo, Vinattieri Ticinesi