



MENÜ

30. Kochtag, 05. März 2026

Thema:

«Waadtländer-Rezepte»

Apéro

Käseplättli «vaudois» mit Weisswein

Vorspeise

Flammkuchen mit Speck

Hauptgang

«Papet vaudois»

Dessert

Bratäpfel
Kaffee

Getränke

Weisswein und Wasser

*Menüzusammenstellung / Leitung:
Christian Aeberhardt / Hans-Ueli Jordi*

Käseplättli «vaudois»



Zutaten: pro Person

- 1/4 Tomme Vaudois
- 1 Stk. Greyerzer Surchoix (1.5 x 1.5 x 3 cm)
- 1 Stk. Dattelschnitte (Grösse, ca. gleich wie der Käse)
- 1 Stk. «Knusperbrötchen» (Migros)
- 2-3 Stk Baumnüsse, ohne Schale
- Dazu einen Weisswein «La Côte» (z.B. Morges)

So geht's:

Käse und Zutaten wie beschrieben schneiden. Auf einem kleineren Teller «amäkelig» anrichten. Mit Nüssen garnieren.
Dazu den vorgeschlagenen Weisswein servieren



Flammkuchen mit Speck



Zutaten:

Für 4-5 Personen

200 gr. Flammkuchenteig
100 gr. Crème fraîche
100 gr. Bratspeck
2 Schalotten
wenig Rucola

So geht's:

Flammkuchenteig entrollen. Crème fraîche auf dem Flammkuchenteig verteilen. Ringsum einen Rand von ca. 1.5 cm freilassen. Speck in 1-1.5 cm breite Streifen schneiden und auf dem Teig gleichmässig verteilen. Schalotten in feine Streifen schneiden und auf Teig verteilen. Flammkuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 10 Min. backen. Flammkuchen in 4 Teile teilen. Mit etwas Rucola garnieren, servieren.

«Papet vaudois»



Zutaten:

Für 4-5 Personen

Fleisch:

1 Waadtländer Saucisses aux choux (Kabiswurst)
2 Waadtländer Saucisson

Lauch-Kartoffelgemüse:

1 kg Lauch in 3 cm Stücke schneiden
2 Zwiebeln
Butter zum Andünsten
2.5 dl Weisswein
2.5 dl Bouillon
500 gr Kartoffeln, geschält, in Würfel geschnitten
1 dl Rahm
1 EL weisser Essig
Salz, Pfeffer, Muskat

So geht's:

Fleisch:

Würste 1 - 2 Mal mit einem Zahnstocher einstechen. Würste 30-40 Min. in unter dem Siedepunkt heisses Wasser ziehen lassen. Das Wasser darf nicht kochen!

Lauch-Kartoffelgemüse:

Zwiebeln in Butter andünsten, Lauch dazugeben und auch mitdünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen, ca. 15 Min. köcheln. Kartoffeln dazugeben und weitere ca. 20 Min. köcheln. Rahm und Essig beifügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Würste aufschneiden. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Bratäpfel



Zutaten:

Für 4 Personen

4 Äpfel (Boskop)
150 gr. gemahlene Haselnüsse
1 dl Rahm
4 EL Sultaninen
3 EL Rohrzucker
1 TL Zimt
10 gr. Butter
2 dl Apfelsaft

So geht's:

Den Äpfeln mit dem Ausstecher Kerngehäuse entfernen. Rundum ein Streifen Schale entfernen.

Nüsse, Rahm, Zucker, Sultaninen mischen (darf nicht zu flüssig werden) und die Äpfel mit dieser Masse füllen.

Äpfel in eine Auflaufform stellen und mit Apfelsaft umgiessen.

In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen stellen und ca. 35 Min. backen.

Äpfel auf Teller anrichten.

Vanillesauce (nach Belieben)



Zutaten:

Ergibt ca. 6 dl

1-2 Vanilleschote
5 dl Milch
2 frische Eigelb
1.5 TL Maisstärke
70 gr Zucker

So geht's:

Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen. Beides mit der Milch verrühren und aufkochen. Eigelb, Maisstärke und Zucker verrühren. Kochende Milch unter Rühren dazu giessen. Alles zurück in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Sauce eventuell durch ein Sieb giessen.

Saucenoberfläche mit Klarsichtfolie bedecken, damit sich an der Oberfläche keine Haut bilden kann.

Vanillesauce nach Belieben zum Bratapfel servieren.