



Sauerkraut-Salat (4–6 Personen)

- 1 kleiner bis mittlerer, fester Weisskohl**
- Salz**
- 3–4 Knoblauchzehen**
- 2–3 Lorbeerblätter**
- reichlich Weisswein-Essig**
- 1/4 Liter Traubenkernöl oder Sonnenblumenöl**
- 3 grosse, säuerliche Äpfel**
- 2 dünne Tranchen Tête de Moine, geviertelt**
- 2 Tranchen Bauernschinken, halbiert**

Die äusseren Blätter vom Kohl wegschneiden. Die festen Blätter auseinandernehmen, die groben Rippen wegschneiden; waschen, abtropfen und übereinandergelegt in feine Streifen schneiden. Mit kochendem Wasser überbrühen. 5 Minuten stehen lassen, abgiessen. In einer Salatschleuder völlig trocknen. In eine hohe Schüssel oder Steinguttopf füllen; schichtweise andrücken, mit Salz bestreuen. Jeweils eine angequetschte Knoblauchzehe und ein Stück Lorbeerblatt dazwischenlegen. Die oberste Schicht nochmals gut andrücken. Essig aufkochen und erkalten lassen; über den Kohl giessen, bis dieser bedeckt ist. Zwei Tage marinieren lassen, notfalls nochmals Essig auffüllen. Nach einer Woche den Kohl gründlich abtropfen lassen und mit dem Traubenkernöl vermischen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden. Den Salat in eine flache Schüssel anrichten und mit Apfelscheiben, Käse- und Schinkenscheiben belegen. Dazu passt kräftiges Brot.

Tip: Dieses Rezept ist eine der wenigen Ausnahmen, für welche man den Tête de Moine schneiden darf. Der so entstehende leicht bittere Geschmack passt sehr gut zum Sauerkraut.



Birnen-Quark-Auflauf (4 Personen)

- 4 grosse Butterbirnen**
- Saft von 1 Zitrone**
- Butter für die Form**
- 3 Eigelb**
- 2 Eier**
- 120 g Zucker**
- 100 g weiche Butter**
- 70 g Griess**
- 300 g Speisequark**
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse (Carré frais)**
- Schale und Saft von 1 Zitrone**
- 3 Eiweiss**
- 50 g geschälte Mandeln, gehackt**
- 1 Esslöffel Aprikosenkonfitüre**

Birnen schälen, den Stiel nicht entfernen und den Birnen von der Fliege her das Kerngehäuse ausschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und aufrecht in eine ausgebutterte Gratinform stellen. Eigelb, Eier und Zucker zusammen schaumigrühren. Butter, Griess, Quark, Doppelrahm-Frischkäse, Schale und Saft der Zitrone unterrühren. Eiweiss sehr steif schlagen und unter die Masse heben. Sorgfältig um die Birnen in die Gratinform füllen. (Die Birnen müssen aufrecht stehen bleiben.) Mit den Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Ofen (200°C) 50–60 Minuten backen.

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und 5 Minuten vor Ende der Backzeit den aus der Masse ragenden Teil der Birnen damit bestreichen. Warm servieren.

Ein sehr gehaltvolles Dessert oder leichtes Abendessen.