

## *Gruss aus der Küche*

### *Geschmorter Tafelspitz*

Für 4 Personen rund 1 Kg Tafelspitz am Vortag mit einem Rub aus Ketchup, Balsamico, Fond de Veau, mildem Paprika Chili-Mix, Piment d'Espelette, Merquén (Fine Food) und einer ausgepressten Knoblauch-Zehe einreiben und rund 24 Stunden ziehen lassen.

Den Tafelspitz salzen und im Backofen bei rund 120 Grad für rund 4 Stunden garen lassen, bis die Kerntemperatur bei rund 70 Grad liegt. Zum Schluss die Hitze für rund 15 Minuten auf 240 Grad erhöhen bis die Kerntemperatur 80 Grad erreicht und danach für rund 1 Stunde in Alufolie eingewickelt ruhen lassen. Der Tafelspitz kann danach in gewünschter Breite in Tranchen geschnitten werden.

### *Birnen-Spinat-Lasagne*

Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 600 g tiefgekühlter Spinat, angetaut, grob geschnitten
- 2 Birnen, in kleinen Würfeln
- ½ TL Salz wenig Pfeffer
- 150 g geriebener Gruyère
- 2 Rollen Pastateig
- ½ dl Milch
- 2 dl Rahm
- 1 TL milder Curry 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 2 EL Baumnüsse, grob gehackt

Butter erwärmen, Zwiebel, Knoblauch, Spinat und Birnen ca. 5. Min. dämpfen, würzen. ¼ der Spinatmasse in die vorbereitete Form verteilen, ¼ des Käses darüber streuen. Teig in 8 gleich grosse Rechtecke schneiden, 2 Teigblätter auf den Käse legen. Vorgang 3 Mal wiederholen. Rahm und Milch verrühren, würzen. Guss auf der Spinat-Lasagne verteilen, Nüsse darüber streuen. Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

### *Zintronensenf-Sauce*

1 TL Zintronensenf (gekauft im Globus) mit 1 dl Crème fraîche mischen. Mit Salz und mildem Curry abschmecken.