

## Rezept (für 4 Personen)

Vorschlag von Elsbeth Kohler

### Vorspeise: Rauchlachspäckli

8 Tranchen geräucherter Lachs (ca. 300g)  
125g Frischkäse mit Meerrettich (z.B. Cantadou)  
1 Essl. Trockener weisser Vermouth  
1 Dose Schwarzwurzel ca. 400g, davon 100g klein würfeln.  
wenig Nüsslisalat



Die Lachs-Tranchen rechteckig zuschneiden. Lachsresten hacken. Frischkäse mit Vermouth gut verrühren. Den gehackten Lachs und die Schwarzwurzel-Würfeli darunter mischen. Je 1 Essl. der Masse auf die Mitte der Lachstranchen geben. Je 3 Schwarzwurzel darauf legen, leicht andrücken, restliche Masse darauf verteilen. Mit Lachstranchen Päckli machen.  
Auf Teller mit Nüsslisalat je 2 Päckli anrichten und mit restlichen Schwarzwurzeln garnieren.

### Hauptspeise : Käseknöpfli mit Schinkenbrösmeli

#### Knöpfli

300 gMehl  
1 Teel. Salz  
3 Eier verquirlt  
1.5 dl. Wasser  
30g Butter

#### Schinken Brösmeli

400g Schinken gewürfelt  
eine Zwiebel gehackt  
60g Butter  
2-3 Essl Paniermehl  
2 Essl. Schnittlauch  
125g Gruyère gerieben



#### 1. Knöpfli

Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Eier und Wasser hineingiessen, zu einem Teig verrühren. Teig klopfen bis er glatt ist und Blasen wirft. Zugedeckt 30. Min quellen lassen. Teig portionenweise durchs Knöpfli sieb in siedendes Salzwasser streichen. Knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen, wenn die Knöpfli an die Oberflächen steigen herausnehmen, abtropfen lassen, mit Butter warm stellen.

#### 2. Schinkenbrösmeli

Schinken und Zwiebeln in der Hälfte der Butter anbraten. Restliche Butter und Paniermehl dazugeben, rösten. Schnittlauch daruntermischen.

Knöpfli in vorgewärmte Teller anrichten, Schinken-Brösmeli und Käse darüber verteilen, mit etwas Schnittlauch garnieren.

Dazu passt grüner Salat

### Dessert: Apfel – Crumble mit Vanilleglace

50 g Butter  
50 g Rohrzucker  
50 g Nüsse gehackt  
50g Mehl  
4 Äpfel geschält Kerngehäuse entfernt, in Schnitzen  
4 Würfel Vanilleglace



Alle Zutaten ausser Äpfel in einer Schüssel mischen und verreiben.

Apfelschnitze in eine ofenfeste Schüssel geben und Crumblemischung darüber verteilen.

Backen: bei 200° 25 -30 Min.

Auf Teller ein Würfel Vanilleglace legen und dann die noch warmen Apfelcrumble darüber anrichten.