

Kalbsmilken aus dem Toggenburg
im Blätterteigkissen mit
Frühlingszwiebeln und Schwarzwurzeln



Rezept für 4. Personen

650 gr. Kalbsmilken Herzen

Kalbsmilken im Siedenden Wasser mit einer gespickten

1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt

Zwiebel , ca. ½ Stunde ziehen lassen. Im Sud aus kühlen lassen

1 Nägeli

1 Stange Schwarzwurzel

unter fließendem Wasser reinigen, mit dem Sparschäler

Sauber schälen in 5mm längliche Scheiben schneiden

3 dl Milch

in der Milch weichkochen.

2 Stangen Chipollotti

in Rondellen schneiden

200gr Blätterteig

Blätterteig mit 10cm Durchmesser ausstechen, mit Eigelb
bestreichen und im Ofen bei 180 Celsius backen.

Blätterteigkissen auskühlen und längs auf der Naht vorsichtig
halbieren und warmstellen.

100 gr. Butter und OL gemischt

Kalbsmilken in Scheiben schneiden leicht im Mehl wenden

Pfeffer, Salz

mit Salz, Pfeffer würzen und im Fett kross braten.

Pfanne mit einem Handpapier leicht säubern.

Butter, Puderzucker

Butter und Puderzucker zergehen lassen, die Schwarzwurzeln

und Frühlingszwiebeln andünsten mit frischem Orangensaft

1 dl Orangensaft

ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen.

3 dl. Saucenrahm

Mit Saucenrahm auffüllen zur gewünschten Dicke einkochen

lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken Die Milken in der

20 gr. Schnittlauch geschnitten

Sauce erwärmen, Schnittlauch in die Sauce geben.

Auf vorgewärmten Teller anrichten. Mit Orangenfilets

garnieren.