

Kalbsplätzli im Rahm

Essbare Blüten bringen Farbe auf den Teller

Mit diesem Rezept verbinden sich die Leidenschaften der Familie Abegg. Priska Abeggs Blumen schaffen es bis auf den Teller und Peter Abeggs Bergkäse gibt dem Gericht die würzige Note.

Kalbsplätzli im Rahm

für 6 Personen

800g Kalbsplätzli

Wenig Senf

50g Bergkäse oder Greyerzer, gerieben

3dl Rahm

1 EL Maizena

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Einige Salbeiblätter, gehackt

oder etwas Rosmarin

Fleisch in ½ cm dünne Plätzli schneiden und beidseitig mit Senf bestreichen. Ziegelartig in eine ein-

gefettet Gratinform legen. Den geriebenen Käse darüber verteilen.

Rahm und Maizena zusammen aufkochen, vom Herd nehmen, würzen, Salbei oder Rosmarin dazugeben und heiss über das Fleisch giessen.

In der Mitte des auf 250 °C vorgeheizten Backofens 15–20 Minuten schmoren.

Tipp: Dieses Gericht kann gut vorbereitet werden: die ausgekühlte Rahmsauce über das Fleisch giessen und zugedeckt kühl stellen. 5 Minuten länger schmoren.



Eine essbare Blüte macht den Teller zum Blickfang.

Bild: Priska Abegg

Rezeptbäuerin Priska Abegg: «Dieses Gericht dekoriere ich gerne mit essbaren Blüten.»



Ob an ihrem Stand am «Märcht» in Wollerau, als Dekoration an Hochzeiten oder sogar auf dem Teller, bei Bäuerin

Priska Abegg dreht sich alles um ihre Leidenschaft: die Blumen! Ihre blumigen Kreationen bietet sie auf dem wöchentlichen «Märcht» in Wollerau SZ an. Sie mag die persönlichen Kontakte sehr und liebt es, wenn sie für einen speziellen Anlass Gestecke oder Sträuße anfertigt und dabei ihrer Kreativität freien Lauf lassen kann. In Steinerberg SZ, zwischen dem Lauerzer- und dem Zugersee gelegen, liegt der Landwirtschaftsbetrieb der Familie Abegg mit Milchkühen und 60 Hochstamm-Bäumen. Steil sei es dort, sagt Priska Abegg, und

heiss im Sommer. Die Blumen, die sie selber zieht, muss sie deshalb sehr oft wässern. Der Betrieb sei klein, erzählt sie. Mit ihrem Blumenverkauf ab Hof hat sie ihren eigenen Betriebszweig. An der Strasse steht ein Selbstbedienungsstand, bestückt mit farbenfrohen Sträußen, originellen Gestecken und blumigen Wohnaccessoires. Das Hobby ihres Mannes, Peter Abegg, ist das Käsen. Priska Abegg ist stolz darauf, den eigenen Bergkäse für das Rezept «Kalbsplätzli mit Rahm» verwenden zu können.

**Schweizerischer
Bäuerinnen-
und Landfrauen-
verband Frauen-
Netzwerk
mit Zukunft**
www.landfrauen.ch