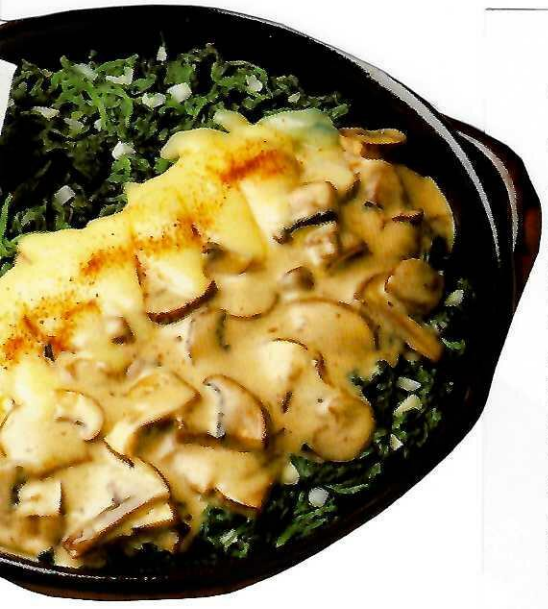
Flambierter Käse Thurgauer Art

1 Apfel
1 Teelöffel Zucker
30 g Gourmet-Butter (eingesottene Butter)
4 Scheiben Schweizer Tilsiter à 60 g, rezent
1 Esslöffel Mehl
1 Ei
80 g Haselnüsse, gerieben
1/2 dl Apfelschnaps
1/2 dl Apfelsaft
4 Cocktailkirschen oder Traubenbeeren

marinieren:
60 g Rosinen
1/2 dl Calvados

Den geschälten und ausgestochenen Apfel in vier Scheiben (wie für Apfelchüechli) schneiden. Mit Zucker bestreuen und in der erhitzten Butter knapp weichdünsten. Die Apfelscheiben herausnehmen. Die Tilsiterscheiben mit Mehl bestäuben, durch das verquirlte Ei ziehen, in den Haselnüssen panieren, gut festdrücken und in der restlichen Butter beidseitig kurz braten. Den Apfelschnaps über die Käsescheiben giessen und flambieren. Die Käsescheiben auf Teller anrichten. Die Apfelscheiben nochmals in die Pfanne legen, die in Calvados marinierten Rosinen und den Apfelsaft beigeben und sirupartig einkochen. Die Apfelscheiben auf den Käse anrichten und mit je einer Cocktailkirsche oder Traube garnieren.
Als Dessert servieren.



800 g Tiefkühl-Blattspinat, aufgetaut
40 g Butter
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, durchgepresst
Salz, Pfeffer
20 g Butter
200 g frische Champignons

Sauce:
30 g Butter
30 g Mehl
3 dl Milch
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

200 g Schweizer Tilsiter, in Scheiben geschnitten
Paprika

Spinatgratin

Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasigdünsten, den Spinat beifügen, ca. 10 Minuten mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Gratinplatte ausbreiten.
Die Champignons rüsten, in Scheiben schneiden, in der Butter kurz dünsten und beiseite stellen.
In einem Pfännchen die Butter schmelzen, das Mehl beifügen und dünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Unter Rühren mit der Milch ablöschen, mit dem Rahm verfeinern, die Champignons beigeben und würzen. Die Sauce über den Spinat verteilen, mit den Tilsiterscheiben belegen und im vorgeheizten Ofen (220 °C) überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Vor dem Servieren mit Paprika bestäuben.
Passt gut zu Fleischgerichten.
Tip: Natürlich kann auch frischer Spinat verwendet werden.