

Menue vom 29. April 2002

Leitung: Norbert Tüscher



—
Lachs-Tartar
Roter und grüner Lollo
garniert mit Radieschenstreifen
—

Gebratener Steinbutt
an Senfsauce
Beilagen: Wilder Reismix, Kefen
—

Rhabarbercreme
mit Pistaziensplitter
—

En Guete!!

Lollo-Salat:

Zutaten:

Salate

Salatsauce (Vorschlag)

Zubereitung:

gründlich waschen, grüner und roter Lollo
getrennt abtropfen lassen
Radischen in feine Streifchen schneiden
Lollo auf Glasteller rot/grün getrennt
anrichten, (Platz fürs Tartar freihalten)
Radieschenstreifchen darüberstreuen

1. 2 EL Aceto – Essig
1 EL Kräuter – Essig
2. 1 EL Knorr Kräutermischung,
Salz, Pfeffer, gut mischen, dann...
3. 3 EL Olivenöl

Lachs-Tartar:

Zutaten:

300 g Rauchlachs
80 g Schalotten
20 g Schnittlauch
80 g Magerquark
¼ Zitrone
Pfeffer (Salz)

Zubereitung:

in sehr feine Würfelchen schneiden
sehr fein hacken
sehr fein schneiden

Saft auspressen

Schalotten, Schnittlauch, Zitronensaft und
Magerquark gut vermischen, die Rauchlachs-
Würfelchen dazugeben und mit Pfeffer
abschmecken. (Evtl. auch etwas Salz aber
Vorsicht, der Rauchlachs ist schon gesalzen)

Mit zwei Esslöffeln Nocken formen und je ein
Nocken mit 1 – 2 Scheiben Baguette zum
Salat servieren.

Beilagen:

1 - 2 Ta Wilder Reismix

Gemäss Packungsaufschrift zubereiten

300 gr Kefen

im Salzwasser oder Boullion garen, mit kaltem Wasser abspülen (behält dadurch die grüne Farbe) und vor dem Servieren in Butter andünsten

Gebratener Steinbutt...

Vorbereiten:

Backofen auf 70 °C vorheizen, ein mit Backpapier belegtes Bleck einschieben.

Zutaten:

Zubereitung:

500 g Steinbutt
Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
Zitronensaft

in grosse Stücke teilen, mit
und
10 Minuten marinieren.

50 g weiche Butter
2 EL körniger Senf

miteinander verrühren

1 EL Bratbutter

in Grill- oder Bratpfanne erhitzen. Die Fischfilets auf der Hautseite 1 Minute anbraten.

0,5 dl Cognac

Senfbutter über die Filets geben. Mit übergiessen und sofort flambieren. (Achtung: nicht unter dem Dampfzug flambieren)
Steinbutt vorsichtig mit einer Bratschaufel auf das vorgewärmte Blech geben und im Ofen warm halten. (Ca. 20 – 30 Minuten)

... an Senfsauce:

Zutaten:

1 dl Fischfond
2 dl Rahm

Zubereitung:

Bratensatz mit
in der Bratpfanne auflösen, Aufkochen.
zufügen, bei grosser Hitze einkochen, bis die Sauce bindet. Steinbutt auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit wenig Sauce überziehen.

Beilagen:

beigeben und servieren

Rhabarbercreme:

Zutaten:

600 g Rhabarber

100 g Zucker

3 frische Eier

50 g Zucker

2 dl Rahm

2 EL Pistazienkernen

Servieren:

Zubereitung:

schälen, Fädenabziehen, in Würfel schneiden und in Chromstahlpfanne geben.

begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze weich kochen, von der Platte ziehen

verklopfen

begeben, mit dem Rhabarber verrühren, nochmals aufkochen, auskühlen lassen.

steif schlagen, unter die kühle Creme ziehen.

fein hacken (geht nur von Hand, keine Maschine)

Creme in Dessert-Glasschale abfüllen, mit Dressiersack Rosetten auf die Creme verteilen, Pistazienkerne darüber streuen und das Ganze mit einem Pfefferminzblatt garnieren.