



Kochen 27. Mai 2002

**Blattsalat mit
gebratenen Speckstreifchen**

**Wildreis-Mischung
Pouletbrüstchen
auf Safran-Rüebli**

Vanille-Clace mit heissen Beeri

Blattsalat

Salat

rüsten, waschen, auf Teller anrichten

Sauce für 4 Pers.

- 1 Teelöffel Salatgewürz
- 1 Prise Zucker
- 7 Essl. Olivenöl
- 6 Essl. Aceto Balsamico
- 3 Essl. Wasser

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, kurz vor dem Servieren über den Salat giessen

gebratener Speck für 4 Pers.

- 2 Scheiben Speck pro Pers.

in feine Streifchen schneiden, kurz anbraten-> auf Salat verteilen und sofort servieren

Wildreis-Mischung

Für 4 Personen

Ca. 200 gr Reis → Zubereitung siehe Packung

Pouletbrüstchen auf Safran-Rüebli

Für 4 Personen

- 800 gr Rüebli
- 1 Essl. Butter
- 1 dl Hühnerbouillon
- 1 Briefchen Safran
- ½ dl Rahm

Die Rüebli schälen. Zuerst in 3-4 cm lange Stücke und dann der Länge nach in etwa ½ cm breite Streifen schneiden. In der warmen Butter andünsten. Bouillon und Safran verrühren und mit dem Rahm zu den Rüebli geben. Das Gemüse zuerst zugedeckt 5 Minuten, dann offen 5-8 Minuten garen; dabei soll die Flüssigkeit gut zur Hälfte einkochen.

4 Pouletbrüstchen
1 Essl. Zitronensaft
1 Essl. Senf
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
1 Essl. Bratbutter
1 Bund Peterli

Während die Rüebli kochen, die Pouletbrüstchen mit etwas Zitronensaft beträufeln und dünn mit Senf bestreichen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter auf mittlerem, später eher kleinem Feuer je nach Dicke während insgesamt 8-10 Minuten garen.
Petersilie grob hacken. Unter die Rüebli mischen. Rüebli auf Teller verteilen. Pouletbrüstchen nach Belieben in Scheiben aufschneiden und auf dem Gemüse anrichten. Reis begeben
→ sofort servieren.

Vanille-Clace mit heissen Beerli

Beerli

mit etwas Wasser und Zucker erwärmen – nicht kochen

1-2 Kugeln Vanille-Clace pro Pers.

Auf Teller geben
2-3 Essl. heisse Beerli über Clace verteilen
einen Tupf Rahm als Dekoration auf Rand spritzen
→ sofort servieren, bevor Clace „verläuft“

Guten Appetit wünscht Horst