

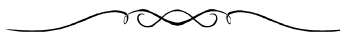


Menue vom 28. April 2003

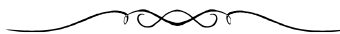
Leitung: Norbert Tüscher



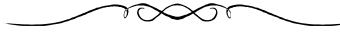
**Salat mit Ei und
Radieschenwürfel**



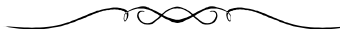
**Appenzellerfilet
an Rahmsauce**



**Kartoffelgratin
dauphinois**



**Erdbeerencreme im
Filloteig-Körbchen**



En Guete!!

Nüsslisalat mit Ei und Radieschenwürfel:

Zutaten:

Salat
2 Eier, hart gekocht
4 Radieschen

Salatsauce (Vorschlag)

Zubereitung:

gründlich waschen
fein hacken
in kleine Würfel schneiden
Salat in Sauce mischen, auf Teller anrichten,
Eier und Radieschen darüber streuen

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

Gratin dauphinois:

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
1 EL Margarine
800 g Kartoffeln (mehlig kochend)

1 TL Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuss

4 dl Milch
1 ½ dl Rahm
1 TL Salz

Butterflöckli

1 ½ dl Rahm

Zubereitung:

halbieren und flache Gratinform damit
ausreiben.
Form einfetten
waschen, schälen, abspülen und mit Gurken-
hobel in feine Scheiben schneiden, lagen-
weise in Form füllen. Nicht höher als 3 cm
zwischen die Lagen streuen (ca. jede 3. Lage)

mischen und über die Kartoffeln giessen

darüber verteilen

Backen: 50 Min. bei 180 °C in der Mitte des
vorgeheizten Backofens
über Kartoffeln giessen und nochmals
15 – 20 Min. weiterbacken bis Kartoffeln
weich sind. Flüssigkeit nicht ganz einkochen,
braune Kruste.

Appenzeller-Filet:

Ca. 500 – 550 gr Schweinsfilet

4 Karotten

4 Lauchstängel (nur heller Teil)

Gemüse

4 – 6 Scheiben Mostbröckli

4 – 6 Scheiben Emmentaler Käse

Gemüse

Salz und Pfeffer

Zum Servieren:

längs einschneiden, ev. vom Metzger vorbereiten lassen

waschen, schälen, raffeln

waschen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden.

mischen, 3 Min. in siedendem Wasser kochen und mit kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen und trocken tupfen.

An einer Innenseite des Filets auslegen

An der andern Seite des Filets auslegen

in Filet einfüllen, Filet mit Zahnstocher

zusammenstecken und mit Küchenschnur binden (s. Bild)

Filet rundum würzen, bei grosser Hitze

4 Min. rundum anbraten und dann in

feuerfester Schale ca. 25 Min. bei 200 °C im Backofen garen.

Zahnstocher und Schnur entfernen, Filet in

Tranchen schneiden und auf Saucenspiegel servieren. (s. Bild)

Rahmsauce:

Zutaten:

2 dl Weisswein

2 dl Kalbsfond

½ Knorr, klare Saucenwürfel

1 dl Saucenhalbrahm

falls Sauce zu dünn:

1 – 2 TL Maizena

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

auf ½ reduzieren, langsam köcheln lassen

begeben und wieder auf ½ reduzieren

in der Reduktion auflösen

einrühren

in etwas kaltem Wasser auflösen und

portionenweise in die Sauce einrühren bis zur gewünschten Konsistenz

abschmecken

Erdbeercrème im Körbchen:

(für 4 Personen, 2 Körbchen pro Person)

Zutaten:

16 Filloteigblätter

1 EL Butter flüssig

2 EL Puderzucker

Kuchenförmchen

400 – 500 gr Erdbeeren

50 gr Zucker

3 EL Cointreau

2 EL Erdbeerwürfel

1 ½ dl Rahm

1 EL Mascarpone

Zum Servieren:

Zitronenmelisse oder Pfefferminz

Variante:

An Stelle von Filloteig kann auch Strudelteig verwendet werden.

Zubereitung:

in Quadrate zu 12 cm schneiden, die Teigblätter einzeln in der Mitte und an den Teigränder mit bestreichen und mit bestreuen. Über die unbearbeiteten Teigblätter ein feuchtes Tuch legen, damit sie nicht austrocknen.

Je zwei Teigquadrate 45 ° versetzt übereinander in die Kuchenförmchen legen. im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der zweituntersten Rille 5 – 8 Min. goldgelb backen (dabei stehen, überwachen). Körbchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

waschen und rüsten, 4 schöne Erdbeeren für die Garnitur beiseite legen. Die restlichen Erdbeeren in Würfel schneiden, mit bestreuen und mit beträufeln. Ca. 30 Min. marinieren lassen.

beiseite stellen, Rest mit Stabmixer pürieren. steif schlagen, zusammen mit zum Erdbeerpürée geben und zu einer glatten Crème rühren. Die beiseite gestellten Erdbeewürfel darunter ziehen und bis zum Servieren kalt stellen.

Teigkörbchen mit Erdbeercrème füllen, mit einer ganzen Erdbeere und ein paar Blättchen ausgarnieren, sofort servieren.

