Kochabend vom 30.08.2026
Ruedi Pfiffner

Menü: Grüner Salat mit Arbeiter Cordon-bleu

Zutaten (6 Personen):

- 6 Stk. grosse Cervelats
- 3 TL Sambal Oelek
- 180 g Käse (z.B. Goldinger Gourmet surchoix)
- 1 EL Rosmarinnadeln
- 180 g Bauernspeck in Tranchen (12 Stk.)

Zubereitung:

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Cervelats schälen, längs halbieren.

Schnittflächen mit Sambal Oelek bestreichen. Käse in feinen Scheiben

schneiden, auf 6 Wursthälften legen. Rosmarin fein schneiden,

darüberstreuen, restliche Wursthälften darauflegen. Speck um die Cervelats

wickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

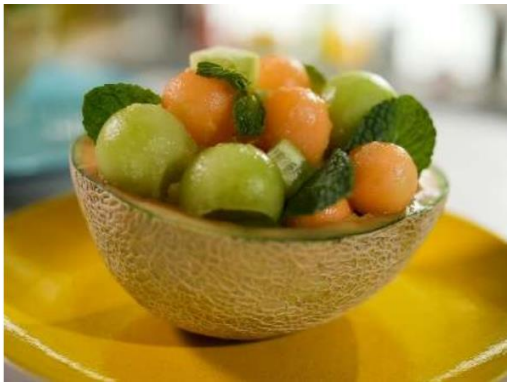
Backen: ca. 12 Min. in der oberen Hälfte des Ofens. (220 Grad)

Dazu:

Salat nach Wahl mit:

- 1.5 Stk. Zwiebeln
- 1.5 Bund Radiesli in feine Scheiben schneiden
- 3 Zweiglein Basilikum in feine Streifen schneiden
- Salatsauce

Karamellglace mit Melonensalat und Kürbiskernöl



Zutaten (4 Portionen)

- 4 Kugeln Karamellglace
- ½ Cantaloupe-Melone
- ½ Honigmelone
- 2 EL Kürbiskernöl
- 1 EL geröstete Kürbiskerne
- einige Blätter Minze
- optional: Fleur de Sel

Zubereitung

1. Melonen in kleine Würfel oder Kugeln schneiden.

2. Mit etwas Kürbiskernöl und fein gehackter Minze vermengen.

3. Melonensalat auf Tellern anrichten.

4. Je eine Kugel Karamellglace daraufsetzen.

5. Mit Kürbiskernen bestreuen.

6. Einige Tropfen Kürbiskernöl über das Eis geben.

7. Mit einer Prise Fleur de Sel servieren

31.8.2026 PR