

Menue für 4 Pers.  
von Marcel Rey

# Altes neu Entdeckt

-----  
Ghnoche - Chuchi

Spargel - Crevettesalat

X X X

Jamaika - Scholle

X X X

Geschneitztes a la Lucky

X X X

Gorgonzola - Birnen

X X X

Kochen vom 29.3.06

C H N O C H E - C H U C H I

Salami-Salat

\*

Geschnetzeltes à la Lucky  
China-Nüdeli, Bärlauch,  
gedämpfte Tomaten

\*

Gefüllte Aepfel

-----

Salami-Salat

100 g Salami  
150 g Tilsiter  
1 grosser Kopfsalat  
1 Bund Radieschen  
2 gekochte Eier  
2 Aepfel  
Salatsauce nach Belieben  
Zahnstocher

Salami und Eier in Scheiben schneiden. Käse und geschälte Aepfel in Streifen schneiden. Apfelstreifen in Salatsauce stippsen, in Salami einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Käse ohne Sauce einrollen. Radieschen sternförmig einschneiden und 1/2 Stunde in kaltem Wasser aufgehen lassen. Kopfsalat rüsten und waschen, mit der Hälfte der Sauce mischen und in eine flache Platte legen, alle übrigen Zutaten bunt durcheinander auf den Salat und mit restlicher Sauce gleichmässig übergiessen.

Geschnetzeltes à la Lucky

600 g Geschnetzeltes  
(Rind)  
2 mittlere Karotten  
1 grosser Lauchstengel  
1 kleiner Kopfsalat  
1 Essiggurke gross  
3 Bratensaucenwürfel  
Maggitropfen  
Maggi-Würzmischung 1 + 2  
Worcester-Sauce  
Soya-Sauce  
Paprikawürze  
Cayennepfeffer  
Chilipulver  
20 g Butter  
4 Esslöffel Oel  
etwas Mehl  
Aromat

Geschnetzeltes in einzelnen Stücken nahe zusammen auslegen. Mit Aromat, Würzmischung 1 und 2 und etwas Cayennepfeffer würzen, mit Bratschaufel wenden und Kehrseite würzen. Auf mittlerem Feuer anbraten und etwas Mehl darüber streuen, dann die in Wasser aufgelösten Bratensaucenwürfel darübergiessen und ca. 20 Min. köcheln lassen. 2 - 3 Min. vor dem Anrichten Lauch und Karotten, die vorher in zündholzdünne Streifen geschnitten und gewaschen wurden, darunterziehen.  
Anrichten: Gewaschene Salatblätter in flacher Platte den Rändern nach auslegen. Fleisch hineingeben und mit Gurkenstreifen garnieren.  
Bratensauce: Würfel in Wasser auflösen und restliche Gewürze zugeben.

C H N O C H E = C H U C H I

Spargel-Crevettensalat

\* \* \*

Jamaica-Scholle

\* \* \*

Chässchnittli

\* \* \*

Rindspiesschen Mäse

Kümmelkartoffeln

\* \* \*

Orangen-Cup

Spargel-Crevettensalat

1 mittelgrosse Dose (300g)  
Spargeln  
150g Crevetten  
100g frische Champignons  
einige Blattsalatblätter

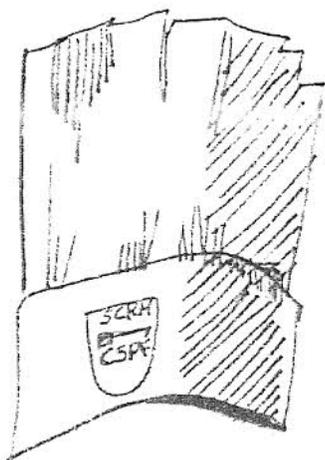
Sauce nach belieben

Die gut abgetropften Spargeln in  $1\frac{1}{2}$  cm lange Stücke schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden, mit den Crevetten zusammen zu den Spargeln geben. Dann die Sauce vorsichtig darunterziehen. Blattsalat rüsten und waschen, auf den Salattellern 2-3 Blätter zusammenlegen. Nun den vorbereiteten Salat darauf anhäufen und servieren.

Jamaica-Scholle

50g Butter  
4 Schollenfilets  
2 Bananen  
100g weisse Mandeln  
1 Zitrone  
Salz  
Pfeffer

Eine Feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, die Filets darin anordnen, leicht würzen und mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen während 15.Min. bei 200 C backen. Bananen und Mandeln 2-3 Min. in der Pfanne braten und vorsichtig auf den Fisch geben und sofort servieren.



## Gorgonzola-Birnen

4 Birnen  
Zucker  
150g Gorgonzola

Birnen schälen und entkernen. In Zuckerwasser knapp gar kochen.

Auskühlen lassen.

Mit Gorgonzola befüllen und bei 200° in den Backofen geben bis der Käse schön flüssig ist.