

Curry de Legumes

\* \* \*

Gefüllte Gurken

\* \* \*

Lammhüftli an

Morchelrahmsauce

\* \* \*

Spinatküchlein

\* \* \*

Lauch überbacken

\* \* \*

Feine Nudeln

\* \* \*

Vanilleglace mit

Brombeeren

\* \* \*

Curry de Legumes

I mitl. Lauchstengel  
I " Karotte  
I Scheibe Sellerie  
einige Blumenkohlröschen  
25g Butter  
2dl Weisswein  
2dl Bouillon  
20g Curry  
2,5dl Rahm  
Salz, Pfeffer  
Cayennepfeffer

Gemüse (ausser Blumenkohl) in  
Julinne schneiden. Gemüse in  
Butter glasig dünsten, mit Curry  
besteuben und mit Weisswein ab-  
löschien. Zur Hälfte einkochen.  
Bouillon zugeben und knackig  
garen lassen. Rahm beifügen  
und kurz aufkochen.  
Muss herzhaft abgeschmeckt  
werden.

Gefüllte Gurken

I Salatgurke  
Salz u. Pfeffer  
150g Thunfisch  
(aus der Dose)  
2 hartgekochte Eier  
2 Eigelb  
2 Teel. <sup>Senf</sup> oder Zitronen  
Salz, Pfeffer  
125 ml Salatöl  
Zitronenscheiben  
Dill

Gurke schälen und aushöhlen und  
in 5 cm lange Stücke schneiden  
mit Salz und Pfeffer bestreuen  
und etwas stehen lassen damit die  
Flüssigkeit entweichen kann.  
Die Eier würfeln, Thunfisch in  
eine Schüssel geben und mit einer  
Gabel gut zerdrücken. Die Eier  
drunterheben.  
Eigelbe mit den Zutaten in einer  
Schüssel schlagen und nach und  
nach das Salatöl darunter schlagen.  
Zur Thunfisch-Eiermischung geben  
und vermengen. Die Gurken damit  
füllen.  
Auf einen Teller legen und mit  
Zitronenscheibe und Dill  
garnieren.

Lammhüftli an Morche-  
rahmsauce:

4 Lammhüftli (sind ca. 150g)

Salz

Pfeffer

Paprika

Bratbutter

Sauce:

1 Schallotte

1 P. Morcheln

2 dl Weisswein

2 dl Rahm

2 EL Demi-Glace

Salz

Pfeffer

event. Meizena

Lammhüftli braten und würzen,  
im Backofen in Alufolie 10 Min.  
ruhen lassen. ( ca. 50 Grad )

Schallotten fein hacken und in  
Butter dünsten, die sorgfältig  
ausgedrückten Morcheln zugeben  
und kurz mitdünsten.  
mit Weisswein ablöschen, Demi-  
Glace einrühren, einlegewasser  
zugeben. (ohne Sand)  
mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Rahm zufügen und einkochen  
lassen. (wenn nötig etwas in  
kaltem Wasser aufgelöste Meizena  
beigeben.)  
Nachwürzen.

Spinatküchlein:

1 P. gefrorener Spinat

1 Ei

Salz

Pfeffer

Bratbutter

Spinat auftauen und sehr sehr  
gut ausdrücken.  
Ei aufschlagen und würzen, mit  
dem Spinat vermengen und zu  
kleinen Küchlein formen.  
Bei mittlerer Hitze ausbacken.

Lauch überbacken:

400g Lauch

$\frac{1}{2}$  L Bouillon

200 g geriebener Käse  
( nach Geschmack )

10 g Butter

Muskatnuss

Lauch in ca. 5 cm lange stücke  
schneiden und vierteln, in  
Bouillon knapp weichkochen und  
abgiessen. Etwas auspressen.  
Die hälfte in eine ausgebutterte  
Feuerfeste Form geben und die  
hälfte des Käses darübersteuen,  
mit Muskat bestreuen.  
Die Zweite Lage nach gleichem  
vorgehen wiederholen.  
Im Backofen bei 180 Grad 20 Min.  
überbacken.

Feine Nudeln:

300 g feine Nudeln

25 g Butter

Salz

Wasser ( sehr wichtig )

Mann nehme man gebe Mann  
koche. ( Frau zufrieden )

Vanillieglace mit  
Brombeeren:

I Block Vanillieglace  
I Packung Brombeeren  
( oder Himmbären )

ca. 4 cm lange Stücke vom Glace-  
block und in einen Teller legen  
und mit der heissgemachten ( event. )  
gezuckerten Beeren anrichten.

EN GUETAE