

Kerbelsuppe

*Gebratene Rotbarbenfilets
im Kartoffelmantel
auf Blattsalaten*

*Pochiertes Kalbsfilet
auf Estragon-Vermouthsauce
Safrannudeln
Buntes Marktgemüse vom Grill*

Melonen- und Pfirsichkugeln

Kerbelsuppe

1	Zwiebel	
1	Schalotte	hacken und bei mittlerer Hitze in zerlassener Butter glasig dünsten.
2	Rüebli	
1	Lauch	
½	Sellerie	würfeln, zu den Zwiebeln geben und kurz mitdünsten
1/2 l	Wasser	aufgiessen, aufkochen, leicht salzen 20 – 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen
80 g	Kerbel	gesäuberte Blätter einstreuen, unter die Suppe rühren und alles mit dem Mixer pürieren
		Suppe durch ein Sieb in einen Topf giessen, Reste gut durchstreichen.
12 EL	Vollmilch	zugeben, Suppe unter Rühren erhitzen, schaumig mixen, abschmecken
4 EL	Sahne	schlagen und darunter ziehen

Rotbarbenfilet im Kartoffelmantel

4	Rotbarbenfilets	(à ca. 50 – 60 g) würzen
2	Kartoffeln	mit der Bircher-Raffel raffeln
1	Ei	zu einem Teig mischen
1 EL	Weissmehl	
2 Zweige	Thymian	

Fisch in Teigmasse wenden, im Butter langsam goldbraun braten.

Mit kleinem Salatbouquet servieren

Pochiertes Kalbsfilet

600 g Kalbsfilet
Kalbsfonds im
ca. 25 Minuten pochieren (ca. 70° - 75°)
Achtung: das Wasser darf nie sieden, ev. Thermometer
verwenden

Sauce

1	Schalotte	fein hacken
1 Zweig	Estragon	fein schneiden, in
10 g	Butter	anziehen und mit
1 dl	Weisswein	und
0.25 dl	Noilly Prat	ablöschen mit
1.5 dl	Kalbsfonds	auffüllen und bei relativ grosser Hitze auf die Menge von ca. 1 dl reduzieren
1.5 dl	Rahm	zufügen und die Sauce ca. 15 Minuten köcheln lassen, dann im Mixer unter Zufügen von
10 g	Butter	(die Butter muss eiskalt sein) fein pürieren, durch ein feines Drahtsieb in eine saubere Sauteuse umgiessen und die Sauce so lange köcheln lassen, bis sie den Rücken eines Esslöffels leicht überzieht. Vorsichtig mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Cayenne (ein Hauch)	
	Curry (wenig!)	würzen und mit
	Zitronensaft (wenig)	aromatisieren Die Sauce am Schluss mit fein geschnittenen
	Estragonblätter	bestreuen

Buntes Marktgemüse vom Grill

Zucchetti
Auberginen
Peperoni

in Scheiben schneiden und im siedenden Wasser kurz blanchieren
mit Olivenöl bestreichen
mit wenig Pfeffer und Salz würzen

grillieren

Safran-Nudeln nicht vergessen!!

Melonen und Pfirsichkugeln

3 EL	Zitronensaft	
3 EL	weisser Rum	
3 EL	Zucker	in einer Schüssel mischen
1-2 Zweige	Pfefferminze	beigeben
1	reife Melone	halbieren, entkernen, kleine Kugeln ausstechen, beigeben
4 grosse	Pfirsiche	zum Schälen kurz in siedendes Wasser geben, dann ebenfalls kleine Kugeln ausstechen, diese sofort beigeben und mischen, damit sie sich nicht verfärben. Zugedeckt 3-4 Stunden kühl stellen, dann Pfefferminzzweige entfernen

Servieren:

Die Früchte in Coupegläser verteilen, den Saft darübergiessen und mit frischen Pfefferminzblättern garnieren.