

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

Winterthur

\*\*\*\*\*

Lachs im Lauchmantel  
Lammfiletringe  
Grüne Spargeln  
Ballon Saint-Michel

Lachs im Lauchmantel:

8 Lachsfilets a 50g  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Eigelb  
1 Meerrettich-Cantadu 125g  
Lauchblätter um den  
Fisch einzupacken. (blanch.)  
Schnittlauch oder  
Küchenschnur (zum einbinden)  
1 dl Weisswein  
1 dl Bouillon  
2 EL Butter  
1 Becher Rahm  
Safranfäden  
8 Frühlingszwiebeln

Lachs würzen, Cantadou und Eigelb  
in einer Schüssel verrühren und auf  
den Lachs verteilen. In Lauchblätter  
einschlagen, mit blanchiertem  
Schnittlauch oder Küchenfaden  
binden.  
Weisswein und Bouillon in einer  
flachen Pfanne aufkochen, den  
Fisch hineinlegen und auf kleinem  
Feuer zugedeckt ziehen lassen.  
Frühlingszwiebeln putzen, waschen,  
blanchieren und in Butter dünsten.  
Den Fisch aus dem Sud nehmen und  
warm stellen.  
Sud einkochen lassen, Rahm dazugiessen  
und Safran zugeben, zu einer sühmigen  
Sauce einkochen. Abschmecken.  
Fischpäckli auf Teller anrichten,  
und mit Sauce umgiessen, mit  
Frühlingszwiebeln garnieren.

Lammfiletringe:

Marinade:  
4 EL Senf  
1 EL Calvados  
1 EL Fleischwürze  
etwas Pfeffer a. d. Mühle

Lammfilet darin ca. 1 std.  
marinieren

einige Schalotten  
8 Lammfilets  
200g Brät  
1 dl Weisswein  
2 dl Rahm  
ca. 200g Butter  
Küchenschnur

fein hacken  
Filets zu einem Ring zusammen-  
legen und die enden 2x mit Küchen-  
schnur binden.  
etwas geh. Schalotten in den Ring  
geben, mit Brät auffüllen und wieder  
einige Schalotten drauf.  
Gut anpressen.

In Butter ausbacken (die Schalotten dürfen nicht schwarz werden) und warm stellen.

Weisswein in den Fond giessen und einkochen lassen, den Rahm dazugeben und kurz aufkochen, einige Butterflocken unterrühren.

Mit den auserwählten Gemüse auf einem Teller anrichten.

Spargeln:

oder Gemüse nach guttünken.

Wie Immer.

Ballon Saint-Michel:

80g Puderzucker  
30g Ovomatine  
2 dl Grand Marnier  
Schokoladenspäne  
8 Kugel Vanilleglace  
2 dl Rahm

Rahm, Puderzucker und Ovomaltine im Mixer steif schlagen.  
Glace anrichten.  
Grand Manier vorsichtig unter die Creme ziehen und das Glace nappieren.  
Schokoladenspäne draufstreuen.  
Fertig.  
(nach belieben, mehr oder weniger Rahm).

EN GUETAE