

$$7 \times 3 = 21$$

$$\frac{21}{2} = 11$$



Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Heinz Urech

Mittwoch, 26. Mai 1993

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

MENUE

Kresse Suppe

Spargelsalat mit Parmaschinken

Spinat-Feuilleté

Dorschfilet Royal mit Portulaksauce

Wildreis - Mix

Kiwi-Erdbeer-Gratin

Kresse Suppe

- 1 mittlere Zwiebel hacken und in
- 30 gr Butter andünsten
- 20 gr Mehl beifügen und unter Rühren kurz dünsten. Mit
- 8 dl Bouillon ablöschen und alles 5 Minuten kochen lassen
- 200 gr Kresse waschen. 50 gr auf die Seite legen. Die restliche Kresse in die Suppe geben und diese sofort im Mixer pürieren. Kurz vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen, mit
- je 1/2 dl Sauer-Vollrahm und Rahm verfeinern, anrichten und die restliche Kresse darüberggeben.

Spargelsalat mit Parmaschinken

je 12 weisse und grüne
Spargeln
5 dl Wasser
10 gr Butter
1 Prise Zucker
1/2 Teelöffel Salz

rüsten, die weissen mit dem Wasser, der Butter, dem Zucker und dem Salz zugedeckt auf kleinem Feuer während 20-30 Minuten knapp weich garen. Die grünen Spargeln erst nach 10 Minuten Kochzeit zugeben. Die Spargeln auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen.

Vinaigrette

1 gehäufte Messerspitze
Honig
2 Esslöffel heisses Wasser
3 Esslöffel Sherryessig
3 Esslöffel Baumnußöl
Salz, Cayennepfeffer
1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch

Für die Vinaigrette den Honig im heissen Wasser auflösen. Essig, Öl, Salz, Cayennepfeffer beifügen und alles zu einer Sauce verrühren. Die Schalotte fein hacken und zusammen mit dem Schnittlauch beifügen

Die Spargeln auf Teller verteilen. Mit der Vinaigrette beträufeln.

zum Fertigstellen

8 Tranchen Parmaschinken

Den Parmaschinken dekorativ anrichten.

Spinat-Feuilleté

400 gr Blattspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
20 gr Butter
Salz, Pfeffer
Muskat

150 gr Blätterteig
1 Eigelb

1 Teelöffel Rahm
200 gr Mascarpone-
Gorgonzola
1/2 dl Rahm

Spinat gründlich waschen und tropfnass in die Pfann geben. Zugedeckt so lange garen, bis er zusammengefallen ist. In ein Sieb abschütten und gut ausdrücken.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken in der Butter glasig werden lassen. Den Spinat beifügen und kurz mitdünsten. Mit Salz Pfeffer und Muskat würzen. Auf die Seite stellen.

Den Blätterteig ca. 3mm dick auswallen. Vier beliebige Formen ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Das Eigelb mit dem Rahm verrühren und die Teigstücke damit bestreichen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 10-12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen. Sofort sorgfältig waagrecht halbieren.

Den Mascarpone-Gorgonzola in Würfel schneiden und zusammen mit dem Rahm in einem Pfännchen auf kleinem Feuer schmelzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Spinat nochmals aufkochen. Die Böden der Feuilletés auf vorgewärmte Teller geben. Den Spinat und die Sauce darauf verteilen. Die Teigdeckel aufsetzen.

Dorschfilet Royal mit Portulaksauce

100 gr Portulak
4 Dorschfilet Royal
je 120 gr schwer
1/2 Zitrone Saft
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
1/2 dl Noilly Prat
1 1/2 dl Weisswein
2 dl Rahm
1 Prise Muskat

Portulak waschen und in einem sauberen Küchentuch sehr gut abtropfen lassen. In eine ausgebutterte Gratinform geben.

Die Dorschfilet mit Zitronensaft beträufeln. Salzen und pfeffern. Die Fischfilet auf das Portulakbeet legen. Den Noilly Prat und den Weisswein dazugiessen.

Die Dorschfilet im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 10-12 Minuten garen. Dann die Fischfilets in eine vorgewärmte Platte legen und im ausgeschalteten Ofen warm stellen.

Den Portulak mit der Garflüssigkeit sowie 1 dl Rahm im Mixer fein pürieren. In ein Pfännchen geben und aufkochen. Den restlichen Rahm beifügen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über die angerichteten Dorschfilet giessen.

Wildreis-Mix

zubereiten nach Angabe

Kiwi-Erdbeer-Gratin

4 Kiwis
250 gr Erdbeeren
3 Eigelb
2-3 Essl. Puderzucker
1 Päckli Bourbon
Vanillezucker oder
1 TL Vanillezucker

1 dl Rahm

Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren rüsten und halbieren oder vierteln. Die Früchte in eine Gratinform geben. Eigelb, Puder- und Vanillezucker in einer Schüssel über einem heissen Wasserbad zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Vom Feuer nehmen und noch einen Moment weiterschlagen, damit die Creme abkühlt. Den Rahm steif schlagen und unter die Eicreme ziehen. Über die Früchte verteilen. Den Kiwi-Erdbeer-Gratin sofort im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 10-12 Minuten überbacken.