

*Menue
für
4 Personen*



*Winterthur
26.02.1992
B.Denicola*

*Gebratene Fischfilets
an Curryrahmsauce*

Gemischter Wintersalat

*Kasselerbraten mit Aprikosen
Kartoffelstock*

Ananas-Creme

Gebratene Fischfilets an Curryrahmsauce

- | | | |
|-------|----------------|---|
| 1-2 | Karotten | waschen, putzen und in Julienne schneiden. |
| 1 | Lauch | |
| 50 g | Butter | in Pfanne zergehen lassen und die Karotten sowie den Lauch separat knackig andämpfen. |
| 5 dl | Vollrahm | in Saucenpfanne langsam einkochen lassen und am Schluss mit Curry abschmecken. |
| 1 | Prise Curry | das gedämpfte Gemüse beifügen und kurz aufwärmen. |
| 4-8 | Filets | mit Küchenpapier abtrocknen und mit dem Gewürz einreiben. |
| 1 | Prise Meersalz | |
| 1 | Prise Pfeffer | |
| 50 g | Butter | in Bratpfanne zergehen lassen und Filets beidseitig je ca. 3 Minuten anbraten. |
| 50 g | Butter | in Bratpfanne zergehen lassen und Mandelscheiben leicht rösten. |
| 100 g | Mandelscheiben | |
- mit der Curryrahmsauce auf einem warmen Teller einen Saucenspiegel anrichten, Filets auf den Saucenspiegel legen und mit den gerösteten Mandelsplittern garnieren.

B. Denicola

23. Februar 1992

Gemischter Wintersalat

- | | | |
|-------|---|---|
| 2-3 | Broccoli | waschen, putzen und im schwachen Salzwasser knackig kochen, im Eiswasser abschrecken. |
| 1-2 | Chicores | putzen, waschen und in einzelne Blätter auflösen |
| 1-2 | Cicorino rosso | |
| 100 g | Nüsslisalat | sauber putzen und waschen |
| 5 | <u>Sauce :</u> | |
| 2 | El Senf | in Metallgefäss mit Löffel gut vermischen. |
| 1 | El Meerrettichsenf | |
| 2 | El Mayonnaise | |
| 1 | Prise Meersalz | |
| 1 | Prise Selleriesalz | |
| 1 | Prise Streuwürze | |
| 1 | Prise Rosmarin
Thymian
Majoran
Oregano | beifügen und ebenfalls gut vermischen. |
| 1-2 | Zitronen | auspressen und mit Fruchtfleisch ohne Kerne beifügen und mischen. |
| 1 | El Kräuteressig | |
| 3 | El Sonnenblumenöl | |
| 2 | El Rahm | mit Schwingbesen gut verrühren. |
| 4-6 | El Milch | |
| | | in der Tellermitte den Nüsslisalat anrichten, die Broccoliroschen kreisförmig mit dem Stiel nach der Tellermitte platzieren. Die Zwischenräume werden mit dem Chicore bzw. dem Cicorino aufgefüllt. |
| 100 g | Pinienkerne | Salat mit Sauce nappieren und mit den Pinienkernen garnieren. |

B. Domicola

23. Februar 1992

Kasselerbraten mit Aprikosen

600 g geräuchertes Schweinsnierenstück über Nacht in kaltes Wasser einlegen. Mit Küchenpapier trocknen und in eine ausgebuttertes Bratgeschirr legen. In dem auf 200 Grad aufgeheizten Ofen während ca. 15-20 Minuten ringsum leicht anbraten, dann Hitze auf 170 Grad reduzieren.

Marinade :

2 El Honig
1 El Senf
alle Zutaten mischen und das angebratene Fleisch damit einpinseln.

Garnitur :

3 Äpfel
150 g Dörraprikosen
schälen und in Würfel schneiden.
in Würfel schneiden, mit der restliche Marinade und den Äpfeln mischen und alles im Bratgeschirr um den Braten verteilen.

2-3 dl Apfelwein
2 Gewürznelken
zum Braten giessen , Nelken beifügen und das Bratgeschirr zudecken.

den Braten während ca. 1,5 Stunden bei 170 Grad schmoren. Von Zeit zu Zeit kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Falls die Sauce zu sehr eingekocht oder zu scharf ist, mit etwas Wasser oder/und Apfelwein verdünnen.

Dekoration :

1-2 Äpfel
in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft marinieren.

einige Dörraprikosen
in etwas Wasser kurz einlegen.

den Braten mit den Apfelscheiben und den Aprikosen belegen und noch während ca. 10 Minuten schmoren.

Kartoffelstock

800 g Kartoffeln

waschen, putzen und in Würfel schneiden.
im Salzwasser garkochen.
Das Wasser abgiessen (einen Teil in einem Gefäss zur Seite stellen) und die Kartoffeln auf dem Feuer abgedeckt so lange aufschütten, bis sie mehlig aussehen.
die Kartoffeln noch heiss durch die Kartoffelpresse treiben.

3 dl Milch
50 g Butter
1 Prise Muskat

in einer Pfanne aufkochen lassen und die Butter sowie den Muskat beifügen.!

das Kartoffelpuree daruntermischen und auf kleinem Feuer tüchtig schwingen, bis er ganz heiss, weiss und schaumig ist.
Sollte der Kartoffelstock etwas zu fest sein, mit Kartoffelwasser und Rahm verdünnen.

50 g Butter

unter den Kartoffelstock ziehen und in einer vorgewärmten Schüssel oder Servierpfanne anrichten.

NB:

Der Kartoffelstock sollte erst kurz vor dem Anrichten fertig gemacht werden, da er durch langes Stehenlassen unansehnlich wird.

Ananas-Creme

- | | | | |
|----|-------------|--------------------|--|
| 4 | Eigelb | | |
| 1 | Ei | Maizena | vermischen |
| 1 | kleine Dose | Ananas | den Saft in eine Chromstahlpfanne geben . |
| 30 | g | Zucker | beifügen und mit dem vermischten Eigelb unter stetem Rühren mit dem Schwingbesen bei kleiner Hitze aufkochen. |
| 1 | Ei | Kirsch | beigeben und Creme im Wasserbad abkühlen lassen. |
| 3 | dl | Vollrahm | sehr steif schwingen und unter die gut ausgekühlte Creme ziehen. |
| 4 | | Ananasscheiben | in feine Würfel schneiden und ebenfalls unter die Creme ziehen.
die Creme in Coupegläser abfüllen und an die Kühle stellen. |
| | | <u>Dekoration:</u> | |
| 2 | | Kiwi | schälen und in feine Scheiben schneiden.
mit den Kiwischeiben und den restlichen Ananasscheiben die Cremen dekorieren. |