

*Menue  
fuer  
4 Personen*



*Winterthur  
30.05.1990  
B.Denicola*

---

*Fischgratin auf Gemuesekissen*

\*\*\*\*\*

*Salat " Belle Epoque "*

\*\*\*\*\*

*Lammruecken im Blaetterteig  
Gemueseplatte*

\*\*\*\*\*

*Erdbeeren mit Mascarpome-Creme*

## Fischgratin auf Gemüsekissen

4-600 g	Dorschfilets	Auf einer Platte ausbreiten und mit Zitronensaft beträufeln, mit Klarsichtfolie bedeckt ca. 1/2 Stunde ruhen lassen.
1	Zitrone	
100 g	Speckwürfeli	In Pfanne kurz anbraten den gehackten Peterli und die gepressten Knoblauchzehen beifügen.
1	Bund Peterli	Die an der Röstiraffel geriebenen Zucchini
2	Knoblauchzehen	und die gewürfelte Aubergine solange mit-
2-3	Zucchini	dämpfen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.
1	Aubergine	Gemüse in eingefetteter Gratinform verteilen
	Reibkäse	und mit Reibkäse bestreuen.
1/2 Tl	Salz	Fisch mit Haushaltspapier trocknen und mit
	Pfeffer aus Mühle	Gewürzgemisch würzen
	Paprika	
3-4	Tomaten	In Scheiben schneiden und abwechslungsweise
		mit den Fischfilets auf das Gemüse schichten.
1 El	Rosmarin	Fein hacken und über den Fisch streuen.
1 El	Oregano	
Guss:		
200 g	Sauerrahm	Rahm glattrühren und mit Maizena mischen, Reib-
1 El	Maizena	käse beifügen und mit Cayennepfeffer, Salz
2 El	Reibkäse	und Muskat abschmecken.
	Cayennepfeffer	
	Salz	
	Muskat	

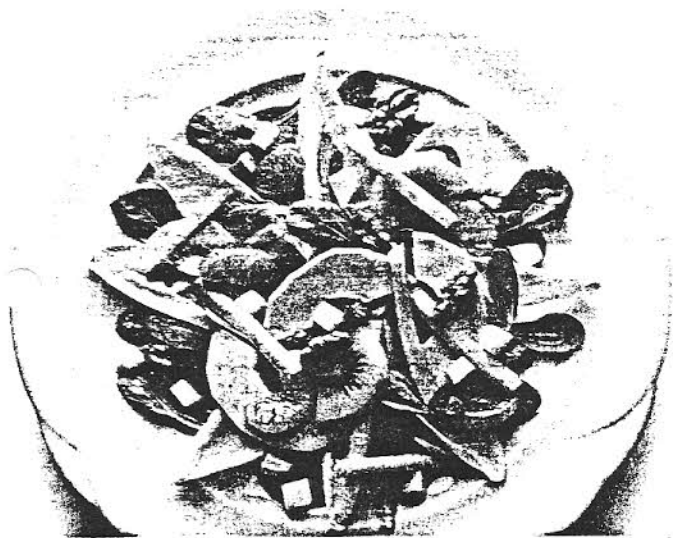
Während ca. 25 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens gratinieren.

## Salat " Belle Epoque "

---

150 g Nüsslisalat  
20 Nusskerne  
Mandarinenschnitze  
2 Chicorés  
1 Apfel  
1 Avocado  
1 Kiwi  
1 Mango  
Sonnenblumenöl  
1 Zitrone  
1 El Zucker  
Salz  
Weinessig  
Pfeffer

Nüsslisalat sauber putzen, Apfel in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Kiwi enthäuten und in dünne Scheiben schneiden. Mango in feine Streifen und Avocado in dünne Lamellen schneiden. Salatsauce aus Essig, Zucker, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Sonnenblumenöl anmachen. Auf Salatteller Nüsslisalat ausbreiten, Mandarinen, Apfelstücke und Avocado sorgfältig vermischen und auf Nüsslisalat verteilen. Mango, Kiwi und Nüsse ebenfalls verteilen und Chicoré-Blätter als Stern ausbreiten. Salat mit Sauce nappieren.



NB : Avocadolamellen ebenfalls sofort mit Zitronensaft beträufeln.

## Lammrücken im Blätterteig

500	g	Lammrückenfilets	Auf beiden Seiten gleichmässig anbraten und kühl stellen.
2		Eschalotten	Eschalotten andünsten und Pilze beifügen,
200	g	gemischte Pilze	würzen und mit Weisswein ablöschen. Ein-
		Thymian / Rosmarin	kochen lassen und dann abkühlen lassen. Mit
		Salz	Mixer pürrieren.
1/2	dl	Weisswein	
150	g	Rohschinken	Pilzmasse auf Filets streichen und mit 2 Tranchen Rohschinken einwickeln.
1		Blätterteig	Auswallen und in Rechtecke schneiden. Filets im Blätterteig einpacken, Rand mit Teiggrädchen abschneiden.
		Eigelb	Mit etwas Eigelb bestreichen und während ca. 20 Minuten im vorgeheiztem Ofen bei 180 Grad backen.

## Gemüseplatte

### Bohnen:

250 g Bohnen

Rüsten und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Im sprudelnd heissen Salzwasser so lange blanchieren, bis das Wasser wieder aufkocht. Im Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

8 Tranchen Bratspeck

In Bratpfanne kurz beidseitig anbraten, Fett weggiessen.

Butter

Bohnen kurz in heisser Butter schwenken und jeweils 6-8 Bohnen im Bratspeck einwickeln.

### Karotten:

250 g Karotten

Rüsten und in Julienne (6 cm lang) schneiden. Analog Bohnen blanchieren.

Butter

Vor dem Anrichten kurz in heisser Butter schwenken.

### Broccoli mit Sesam:

2 mittelgrosse Broccoli

Rüsten und Störzen etwas unterhalb der untersten Röschen abschneiden, kreuzweise einschneiden. Analog Bohnen blanchieren, abtropfen lassen und in gebutterte Form legen. Mit Alufolie abdecken

15 Minuten vor dem Servieren in den Backofen ( ca. 100 Grad ) stellen

2 El Seamsamen

In kleiner Pfanne ohne Butter leicht anrösten, Pfanne von der Flamme nehmen und Butter beifügen. Auf kleiner Flamme Butter erhitzen, bis sie leicht braun wird. Butter mit Seamsamen über Broccoli geben.

50 g Butter

## Erdbeeren mit Mascarpone-Creme

250 g	Erdbeeren	Waschen, rüsten und in Scheiben schneiden, mit dem Zucker mischen. Beiseite stellen.
1-2 El	Zucker	
3	Eigelb	Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone glattrühren und beifügen, gut mischen und mit geriebener Zitronenschale abschmecken. Bei Bedarf auch etwas Vanillezucker unterziehen.
3 El	Zucker	
300 g	Mascarpone	
	Zitrone	
3	Eiweiss	Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.
	Coupgläser	Den Boden der Coupgläser sternförmig mit Biskuits belegen und mit Grand-Marnier beträufeln.
200 g	Löffelbiskuits	Die Erdbeeren ohne Saft darüber verteilen und mit der Creme bedecken. Glatstreichen und im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde kühlstellen. Vor dem Servieren mit Erdbeeren dekorieren.
2-3 El	Grand-Marnier	