

MENUE FUER 4 PERSONEN  
ZUSAMMENGESTELLT VON  
MARCEL JAPPERT

GV-KOCHEN VOM 4. MAI 1988

C H N O C H E - C H U C H I  
W I N T E R T H U R

---

WALLISER SPARGELN  
IM BLAETTERTEIG

\*\*\*\*\*

CHICOREESALAT MIT RAUHLACHS

\*\*\*\*\*

BASILIKUMSORBET

\*\*\*\*\*

KALBSVORESSEN AN MADEIRASAUCE  
MIT KLEINEN GEMUESEN

ROESTI IM BLAETTERTEIG

\*\*\*\*\*

ERDBEEREN MIT SABAYON

\*\*\*\*\*

## WALLISER SPARGELN IM BLAETTERTEIG

=====

150 g BUTTER-  
BLAETTERTEIG

DEN BLAETTERTEIG AUF EINER GUT BEMEHLTEN  
FLAECHE CA 4MM DICK AUSWALLEN.

DEN RAND RUNDHERUM WEGSCHNEIDEN,  
DANN 4 RECHTECKE 10x12CM AUSSCHNEIDEN.

DIE TEIGRECHTECKE AUF EIN BEBUTTERTES BLECH  
LEGEN. AUF DER OBERFLAECHE MIT EINEM SCHARFEN  
MESSER RANKEN EINSCHNEIDEN, KALT STELLEN.

1 EI (VERKLOPFT)

DEN BACKOFEN AUF 200 GRAD VORHEIZEN, DIE  
TEIGOBERFLAECHE MIT EINEM VERKLOPFTEN EI  
BESTREICHEN, DABEI DARAUF ACHTEN, DASS KEIN EI  
UEBER DEN TEIGRAND LAEUFT, SONST GEHT DER TEIG  
NICHT SCHOEN AUF. IN DER BACKOFEN-MITTE  
CA. 20 MIN GOLDGELB BACKEN.

24-32 WEISSE SPARGELN  
CA 1/2 L WASSER  
20 g BUTTER, SALZ  
ZUCKER

DIE SPARGELN WASCHEN UND GROSSZUEGIG SCHAELN.  
DIE SCHALEN IN EINE WEITE PFANNE GEBEN, WASSER  
BUTTER, SALZ, ZUCKER BEIGEBEN UND AUFKOCHEN.

DIE GERUESTETEN SPARGELN DARAUF LEGEN UND AUF  
KLEINEM FEUER WEICH GAREN.

DIE SPARGELN AUF EIN BRETT LEGEN UND ETWA  
12 CM LANGE SPITZEN WEGSCHNEIDEN.

DEN SUD IN EIN MIXGLAS GEBEN, DIE SPARGELN EN  
GROB VORSCHNEIDEN, BEIGEBEN UND MIT DEM  
MIXER FEIN PUERIEREN.

DIE SPARGELSPITZEN WIEDER AUF DIE SCHALEN IN  
DER PFANNE LEGEN UND ZUGEDECKT WARM STELLEN.

1 dl RAHM  
MUSKAT  
ZITRONENSAFT  
CAYENNE

DIE SAUCE DURCH EIN SIEB IN EINE PFANNE  
STREICHEN, ETWAS EINKOCHEN DEN HALBGESCHLAGENEN  
RAHM BEIGEBEN UND VORSICHTIG WUERZEN.

ANRICHTEN: DIE GOLDGELB GEBACKENEN TEIGKISSEN  
QUER DURCHSCHNEIDEN, DIE UNTERE HAELFTE AUF  
EINEN WARMEN TELLER LEGEN. DIE SPARGELSPITZEN  
AUF DEN BODEN LEGEN, MIT DER SAUCE NAPPIEREN,  
DANN DEN TEIGDECKEL AUFSETZEN.

12 TRANCHEN  
TROCKENFLEISCH  
SCHNITTLAUCH

MIT TROCKENFLEISCH TRANCHEN UND GESCHNITTENEM  
SCHNITTLAUCH GARNIEREN.

CHICOREESALAT MIT RAUHLACHS  
=====

1 BUND

FRUEHLINGSZWIEBELN

DEI FRUEHLINGSZWIEBELN PUTZEN, WASCHEN UND  
IN 5 CM LANGE STUECKE SCHNEIDEN. DIE STUECKE  
LAENGS HALBIERERN, AUF DIE RUNDE SEITE LEGEN  
UND IN FEINE STREIFEN SCHEIDEN.

375 g KLEINE  
CHICOREE

VOM CHICOREE DIE EINELNEN BLAETTER ABLOESEN,  
WASCHEN, ABTROCKNEN UND LAENGS IN STREIFEN  
SCHEIDEN. DARAUF ACHTEN, DASS DER BITTERE KER  
NICHT VERWENDET WIRD.

2 LIMONEN

4 CL TROCKENEN  
WEISSWEIN

DIE LIMONEN WASCHEN , DIE SCHALE FEIN ABREIBE  
DIE LIMONEN HALBIEREN UND AUSPRESSEN, DEN SAF  
ZU DER ABGERIEBENEN SCHALE GEBEN.

4 EL OEL

1 PRISE ZUCKER, SALZ  
WEISSER PFEFFER

DEN WEISSWEIN, DAS OEL ZUGEBEN UND DEN ZUCKER  
ZUGEBEN. MIT SALZ, WEISSEM PFEFFER ABSCHMECKEN

ANRICHTEN:

100 G RAUHLACHS

DIE FRUEHLINGSZWIEBELN UND DEN CHICOREE IN DER  
SAUCE WENDEN, AUF EINEM TELLER ANRICHTEN UND  
MIT IN STREIFEN GESCHNITTENEM RAUHLACHS  
GARNIEREN.

BASILIKUMSORBET

=====

2 DL MINERALWASSER  
(KOHLENSAUERHALIG)  
2 DL WEISSWEIN  
125 g ZUCKER

SAFT VON EINER  
GROSSEN ZITRONE

2 EIWEISS

1/2 BUND BASILIKUM

DAS MINERALWASSER ,DEN WEISSWEIN UND DEN ZUCK  
AUF GROSSEM FEUER EINKOCHEN BIS NUR NOCH 3 DL  
FLUESSIGKEIT VORHANDEN SIND, VOLLSTAENDIG  
AUSKUEHLEN LASSEN. (EIS-WASSERBAD)

DEN ZITRONENSAFT BEIFUEGEN.

DIE EIWEISS SEHR STEIF SCHLAGEN UND UNTER DIE  
SEHR KALTE FLUESSIGKEIT MISCHEN.

IN DIE GLACE-MASCHINE FUELLEN UND DIE GLACE-  
MASCHINE SOLANGE LAUFEN LASSEN BIS SICH EINE  
SCHOENE SORBET-MASSE GEBILDET HAT.

WASCHEN UND IN SEHR FEINE STREIFEN SCHNEIDEN,  
DER SORBET-MASSE BEIFUEGEN, DIE MASCHINE LAUF  
LASSEN BIS ALLES GUT DURCHMISCHT IST.

IN VORGEKUEHLTEN GLAESERN SEVIERN.

KALBSVORESSEN AN MADEIRASAUCE MIT KLEINEN GEMUESEN  
=====

700 g KALBSNUSS  
(ODER SCHULTER)  
SALZ, SCHWARZ. PFEFFER  
ETWAS MEHL

DAS FLEISCH IN NICHT ZU KLEINE WUERFEL  
SCHEIDEN UND UNMITTELBAR VOR DEM ANBRATEN MIT  
SALZ UND PFEFFER WUERZEN SOWIE MIT ETWAS MEHL  
BESTAEUBEN.

EINGESOTTENE BUTTER

IN PORTIONEN IN HEISSER EINGESOTTNER BUTTER  
ANBRATEN, HERAUS NEHMEN UND ZUGED. WARM STELLE

1 SCHALOTTE

DIE HITZE VERKLEINERN, WENN NOETIG NOCH ETWAS  
EINGES. BUTTER BEIGEBEN UND DIE SCHALOTTE IM  
BRATENSATZ ANDAEMPFFEN. MIT DEM MADEIRA  
ABLOESCHEN DEN BRATENFOND AUFLOESEN UND ETWAS  
EINKOCHEN LASSEN. DEN WEISSWEIN UND DIE  
BOULLION DAZUGIESSEN UND DAS FLEISCH WIEDER  
BEIFUEGEN. AUF KLEINEM FEUER ZUGEDECKT CA 2 S  
GARZIEHEN LASSEN, DARAUFG ACHTEN, DASS DIE  
SAUCENFLUESSIGKEIT NIE SPRUDELND KOCHT SIE  
SOLL IMMER NUR UNMITTELBAR VOR DEM SIEDEPUNKT  
BLEIBEN.

1 DL MADEIRA

DL WEISSWEIN  
DL FLEISCHBOULLION

4 MITTLERE RUEBLI

DIE RUEBLI SCHAELEN UND IN 4 CM LANGE  
STENGELCHEN SCNEIDEN.

400 g BROCCOLI

DEN BROCCOLI IN KLEINE ROESCHEN TEILEN.  
DEN STRUNK SCHAELEN UND EBENFALLS IN  
STENGELCHEN SCNEIDEN.

DIE RUEBLI UND DEN BORCCOLI GETRENNT IN  
SALZWASSER KURZ VORGAREN; DAS GEMUESE SOLL  
NOCH SEHR KNACKIG SEIN.  
DAS GEMUESE GUT ABTROPFEN LASSEN.

100 g CHAMPIGNONS

DIE CHAMPIGNONS WASCHEN UND WENN NOETIG  
RUESTEN.

2 DL RAHM

ETWA EINE VIERTELSTUNDE VOR ENDE DER GARZEIT  
DES FLEISCHES, ES SOLL BEREITS WEICH SEIN, ABER  
NICHT ZERFALLEN. DEN RAHM SOWIE DIE CHAPIGNON  
BEIFUEGEN, DIE HITZE HOEHER STELLEN UND DIE  
SAUCE ABGEDECKT ETWAS EINKOCHEN LASSEN.  
IST DIE SAUCE AM ENDE DER GARZEIT ETWAS ZU  
DUENN KANN SIE MIT MEHLBUTTER GEBUNDEN WERDEN

ZULETZT DIE VORGEGARTEN GEMUESE BEIGEBEN  
ALLES SORGFAEHTIG MISCHEN UND DAS GEMUESE GUT  
WARM WERDEN LASSEN, DANN SOFORT SEVIEREN.

ROESTI IM TEIG

=====

500 g BLAETTERTEIG

DEN BLAETTERTEIG CA 4 MM DICK AUSWALLEN, DIE SEITLICHEN RAENDER GERADE ABSCHNEIDEN.

400 g ROESTI  
SALZ, PFEFFER, MUSKAT

DIE KALTE (GEKOCHTE, UNGEBRATENE) ROESTI AUF DEM TEIG VERTEILEN, WUERZEN UND DAS GANZE WIE EINE ROULADE EINROLLEN.

ETWAS WASSER

AUS DEN TEIG RESTEN VERZIEHRUNGEN AUSSTECHEN UND MIT WASSER AUF DIE ROULADE "KLEBEN"

1 EIGELB

DIE ROLLE MIT EIGELB BESTREICHEN UND IM AUF 180 GRAD VORGEWAERMTEN BACKOFEN 40 MIN BACKEN

ANRICHTEN: IN FINGERDICKE TRANCHEN SCHNEIDEN UND SERVIEREN.

ERDBEEREN MIT SABAYON

=====

500 g ERDBEEREN  
1 EL ZUCKER  
1 TL ZITRONENSAFT

DIE ERDBEEREN BLAETTRIG SCHNEIDEN UND AUF DEN  
TELLERN SCHUPPENARTIG ZU EIENEM HALBMOND  
VERTEILEN. MIT ZUCKER UND ZITRONENSAFT  
MARINIEREN UND KUEHL STELLEN.

2 DL RAHM

DEN RAHM STEIF SCHLAGEN UND KUEHL STELLEN.

3 EIGELB  
5 EL ZUCKER  
ETWAS MUSKAT  
1 EL COGNAC

UNMITTELBAR VOR DEM SERVIEREN DIE EIGELB,  
DEN ZUCKER, ETWAS MUSKAT UND DEN COGNAC IN  
EINEM PFAENNCHEN AUF KLEINEM FEUER ZU EINER  
SCHAUMIGEN CREME AUFSCHLAGEN. 5 MIN AUSKUEHLE  
LASSEN, DIE MASSE VORSICHTIG UNTER DEN RAHM  
ZIEHEN. NEBEN DIE ERDBEEREN GEBEN UND SOFORT  
SERVIEREN, DIE SABAYON SOLL NOCH LEICHT WARM  
SEIN.