

Menue für 4 Personen
von Michael Rimann

Kochen vom 27. November 1985

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

Rauchlachs mit Dillsauce

Chicorée - Lauchsalat

Wiener Rahmgulasch

Puschlaver Spinat-Pizokel

Pêche Melba

Rauchlachs mit Dillsauce

200 g. Rauchlachs

auf Teller hübsch anrichten

4 Scheiben Toastbrot

diagonal schneiden und toasten,
warmstellen

Sauce:

1 dl. Oel

3 Essl. Essig

2 Essl. Senf

1 Essl. Honig

1 Essl. Dillspitzen

alles zusammen mixen

zum Lachs servieren.

Chicorée-Lauchsalat

- 3 - 4 Chicorée rüsten, waschen, halbieren, in $\frac{1}{2}$ cm breite Streifen schneiden
- 1 Lauchstengel rüsten, in Rädchen schneiden, im Sieb abspülen, gut abtropfen lassen
- 100 g Speckwürfeli langsam knusprig braten
- 1 Apfel waschen, schälen, Kerngehäuse austechen, mit der Röstiraffel grob reiben
- alle Zutaten sofort mit der Sauce mischen.

Sauce:

- 1 Messerspitze Pfeffer
1 Teel. Senf
1 Teel. Sojasauce
 $\frac{1}{3}$ Teel. Salz
1 Essl. Zitronensaft
1 Essl. Kressi Essig
2 Essl. Joghurt nature
2 Essl. saurer Halbrahm

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Schnittlauch, fein geschnitten

über den Salat streuen.

Puschlaver Spinat-Pizokel

(Quantum als Hauptspeise gedacht, als Beilage Menge reduzieren)

- 300 g. Mehl
5 - 6 Eier
2 dl. Milch
1 Teel. Salz

Die Eier, Mehl, Salz und Wasser zu einem dünnen Spätzliteig verarbeiten

- 300 g. Spinat gehackt
Petersilie
Schnittlauch
250 g. Paniermehl
100 g. Butter

Spinat, Paniermehl, gehackte Kräuter und 50 g. Butter zu dem Teig geben, mischen und diesen 1 Std. ruhen lassen

- 2 - 3 Knobli

Dann vom Spätzlibrett in kochendes Salzwasser schneiden. Wenn an Oberfläche schwimmen mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und in vorgewärmte Schüssel geben. Dabei immer geriebener Käse dazwischenstreuen.

Die restliche Butter in Bratpfanne erhitzen, 2 - 3 Knobli feingeschnitten in Butter anrösten, dann über die fertigen Pizokel geben.

Wiener Rahmgulasch

750 g. Kalbsvoressen

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

1 Teel. Paprika

2 Essl. Mehl

3 Essl. Oel

1 Zwiebel

1 Knobli

$\frac{1}{2}$ Zitrone, abgeschälte
Schale

$\frac{1}{2}$ 1 1 dl. Weisswein

4 - 5 dl. Bouillon

$\frac{1}{2}$ Teel. Maizena

2 Essl. Wasser

1 - 2 dl. Rahm

Streuwürze

Paprika

mischen, über das Fleisch streuen
im Brattopf erhitzen, Fleisch bei-
geben und hellbraun anbraten

feinhacken, über das Fleisch streuen,
mitdämpfen

ablöschen, einkochen lassen

dazugießen, etwa 1 Std. garschmoren

mischen, unter Rühren in die leicht
kochende Sauce giessen

beigeben, erhitzen, nicht mehr kochen

abschmecken, anrichten

vor dem Servieren darüberstreuen.

Pêche Melba

⁴
8 Pfirsichhälften

aus Dose, abtropfen, mit der Schnitt-
fläche nach unten auf Teller legen.

250 g. frische oder
tiefgekühlte Himbeeren

pürrieren, durch ein Sieb streichen

50 g. Puderzucker

beigeben, rühren

1 Essl. Himbeergeist

nach Belieben beigeben, über die
Pfirsiche verteilen

1 - 2 dl. Rahm

steifschlagen, garnieren

2 - 3 Essl. Mandel-
splitter, geröstet

darüberstreuen.