

C H N O C H E = C H U C H I

Spargel-Crevettensalat

* * *

Jamaica-Scholle

* * *

Chässchnittli

* * *

Rindspiesschen Mäse

Kümmelkartoffeln

* * *

Orangen-Cup

Spargel-Crevettensalat

I mittelgrosse Dose (300g)
Spargeln
150g Crevetten
100g frische Champignons
einige Blattsalatblätter

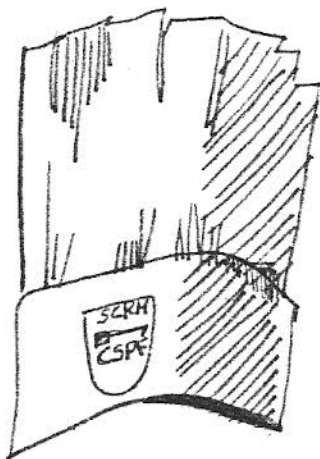
Sauce nach belieben

Die gut abgetropften Spargeln in $1\frac{1}{2}$ cm lange Stücke schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden, mit den Crevetten zusammen zu den Spargeln geben. Dann die Sauce vorsichtig darunterziehen. Blattsalat rüsten und waschen, auf den Salattellern 2-3 Blätter zusammenlegen. Nun den vorbereiteten Salat darauf anhäufen und servieren.

Jamaica-Scholle

50g Butter
4 Schollenfilets
2 Bananen
60g weisse Mandeln
I Zitrone
Salz
Pfeffer

Eine Feuerfeste Form mit Butter austreichen, die Filets darin anordnen, leicht würzen und mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen während 15. Min. bei 200 C backen. Bananen und Mandeln 2-3 Min. in der Pfanne braten und vorsichtig auf den Fisch geben und sofort servieren.



Chässchnittli

8 Sch. Toastbrot
8 Scheibletten Emmentaler
1 Tomate
1 dl Rotwein
20g Butter
Paprika

Etwas Rotwein in einen flachen Teller geben und die Toastbrote etwas Wein aufziehen lassen. Dann auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen.

Je eine Scheiblette darauflegen und mit etwas Paprika bestreuen. Danach mit einer dünnen Scheibe Tomate belegen und während 20. Min. bei 200 C überbacken.

Rindsspiesschen Mäse

4 ca. 2½ cm dicke Rindsplätzli (2. Min.)
2 grüne Peperoni
2 Karotten
1 mittl. Zwiebel
Streuwürze
Pfeffer
Oel zum braten
8 Bambusspiesschen

Rindsplätzchen in grössere Würfel schneiden.

Peperoni entkernen und in etwa gleichgrosse Vierecke schneiden.

Karotten schälen und in gleiche etwa 3 mm dicke Vierecke schneiden.

Zwiebel schälen und vierteln, die einzelnen Hautschichten voneinander lösen und zu gleichen Vierecken schneiden.

Die Zutaten wie folgt aufspieszen: Fleisch, Peperoni, Karotte, Zwiebel, Karotte, Peperoni, Fleisch, Peperoni usw.

Nun das ganze würzen und goldbraun braten.

Kümmelkartoffeln

¾ kg mittl. Kartoffeln
50g Butter
10g Kümmel
ca. 10g Salz

Kartoffeln sehr sauber waschen und der Länge nach halbieren. Mit der Schnittfläche, die man in Salz und Kümmel getaucht hat auf ein gebuttertes Backblech setzen. Mit zerlassener Butter bestreichen und 30-40 Min. bei 200 C im Ofen backen.

Orangen-Cup

4 Orangen
4 Kugel Glace
2 Port. Kirsch
Pralinenfüllung

Orangen schälen, in Würfel schneiden und ca. 1. Std. im Kirsch einlegen. Die Glacekugeln auf 4 Dessertteller verteilen und die eingelegten Orangenstücke rundherum anhäufen. Anschliessend mit einigen Pralinéfüllungstupfer zieren.