

M E N U

Crêpes Pecheur

Goulash à la minute
"Petruschka"

Mille feuilles Rösti

Endives ardenoise

Crème aux abricots

Crêpes Pecheur (6 Personen)

150 g Mehl
1 Ei
2 dl Milch
1 EL Oel
Salz / Pfeffer

Zubereitung Crêpes:

Mehl und Milch vermischen, Oel begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse gut mit dem Schwingbesen verrühren, damit keine Knollen im Teig sind. Kleine Bratpfanne auf das Feuer stellen und leicht ausbuttern. Aus der Masse 6 Crêpes backen. Erst auf der einen Seite goldgelb backen, dann mit Palette kehren. Achtung, Crêpes nicht verletzen. Wenn beidseitig gebacken aus der Pfanne nehmen und flach auskühlen lassen.

100 g Champignons
(Büchse)
200 g Crevetten
300 g Cabelijau, See-
teufel oder and.
Frischfisch
1 Eigelb
2 EL Schlagrahm
Gewürze: Salz/Pfeffer
50 g Butter
50 g Mehl
1 dl Weisswein
Wasser

Füllung zu Crêpes:

Den Frischfisch in Würfel schneiden und in eine Pfanne geben. Mit Weisswein und Wasser zudecken und pochieren (gar kochen). Den Fisch aus dem Sud nehmen. In der Zwischenzeit Mehl und Butter in einer Schüssel gut vermischen (Roux). Den Fischsud abbinden mit dem Roux und alles gut durchkochen. Nun die Sauce mit Gewürz abschmecken. Champignons, Fisch und Crevetten mit einem Teil der Sauce vermischen. Diese Füllung auf die Crêpes verteilen. Crêpes nur auf der einen Hälfte bestreichen und die andere darüberlegen. Die gefüllten Crêpes in einer Gratinplatte anrichten. Den Rest der Sauce nochmals aufkochen und vom Feuer nehmen. Das Eigelb und Schlagrahm unter die Sauce ziehen (Achtung: Sauce darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt sie). Sauce über die Crêpes verteilen und im Salamander überbacken. Sofort servieren.

Goulash à la minute "Petruschka" (6 Personen)

720 g gut gelagerte Rindshuft Zubereitung:
in kleine Würfel ge- Dieses Gericht erst zubereiten, wenn die
schnitten Vorspeise gegessen ist!! Zutaten jedoch
100 g Peperoni rot in Streifenfertig geschnitten bereitstellen.
1 kl. Zwiebel gehackt
1 dl Rahm
1 dl braune Sauce
20 g Wodka
50 g Salzgurken in Streifen
Salz / Paprika / Pfeffer
50 g Weisswein
100 g Speckwürfeli
20 g Oel

Fleischwürfel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen (Paprika nach Wunsch). Das Oel in der Pfanne erhitzen (heiss) und dann kurz und scharf anbraten allseitig. Das Fett aus der Pfanne giessen. Speckwürfeli, Peperoni, Salzgurken und Zwiebeln hineingeben, mit dem Wodka ablöschen und flambieren.
Braune Sauce dazu und mit Weisswein und Rahm verfeinern. Die Sauce abschmecken und das Fleisch nochmals kurz hineingeben und aufkochen. Sofort anrichten und servieren.

Endives ardenoise

5 Stk. Chicorée
1 Bouillonwürfel
2 Scheiben Toastbrot

Die Chicorées der Länge nach halbieren und die Herzen ausschneiden. In Wasser mit Salz und Bouillon garkochen.
Die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden und rösten. Die gekochten Chicorées abtropfen, anrichten und die gerösteten Brotwürfel darüber geben.

Mille feuilles Rösti

500 g Blätterteig
400 g Rösti (gekocht,
ungebraten)
Salz / Pfeffer
1 Eigelb

Blätterteig ca. 4 mm dick auswallen. Die kalte Rösti darauf verteilen und das ganze wie eine Roulade einrollen.
Die Rolle mit Eigelb bestreichen und im Ofen ca. 40 Min. bei 180° backen. Wenn fertig gebacken in Tranchen (fingerdick) schneiden, anrichten und servieren.

Crème aux abricots

1 grosse Dose Aprikosen
200 g Rahmquark
wenig Milch
3 EL Zucker
1 KL Zitronensaft

Pro Person 1 Aprikose ganz lassen. Die restlichen Aprikosen abtropfen und mixen. Mit dem Quark vermischen, Zucker beifügen. Wenn Crème zu dick, mit der Milch verdünnen. Mit Zitronensaft abschmecken. Crème in Schalen abfüllen und obenauf als Garnitur 1 Aprikose setzen.
