

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Marcel Jappert

Kochen vom 29. Juli 1981

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

Mini-Pastetli

*

Geflügelsalat California

*

Filets de boeuf flambés à la Russe

Wasserreis

Broccoli

*

Himbeer-Eisbecher

Mini-Pastetli

20 Stk. Mini-Pastetli
150 g Kalbsbrät
1 Salzgurke

Die Gurke fein hacken und mit dem Brät vermischen. Die Deckel der Pastetli herauslösen und mit einem Teelöffel füllen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten backen.

Geflügelsalat California

300 g Truthahnschnitzel oder
Pouletfleisch, geschn.
1 kleine Melone

würzen, kurz dämpfen oder braten

halbieren, Kerne herauslösen, kleine Kugeln ausstechen oder in Würfel schneiden

2 Kiwis
1 Banane geschält

in Scheiben schneiden

3 Scheiben Ananas

in kleine Stücke schneiden

alle Zutaten mischen

Sauce:

- 1 MS Pfeffer
- 1 EL Ketchup
- 1/2 TL Salz
- wenig Streuwürze
- 2 EL Joghurt nature
- 3 EL Rahm leicht geschlagen
- 1 EL Mayonnaise
- evtl. 1 EL Ananassaft
- geröstete Mandelsplitter

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, mit dem Salat mischen

über den Salat streuen

Filets de boeuf flambés
a la Russe

- 4 Rindsfilet 150-200 g
- 50 g Butter
- 1 dl Wodka
- 1 EL Peterli
- 1 TL Kräuter (Basilikum, Majoran, Thymian, Liebstöckel, Estragon, Kerbel)
- 1 EL fein gehackte Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 1 Beutel Knorr Bratensauce
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 TL Citronensaft
- 1 TL scharfen Senf
- 1/2 TL Sambal-Olec
- 1 Salzgurke
- Aromat, Salz, Pfeffer

Die Butter in der Flamierpfanne erhitzen, die Filets darin auf beiden Seiten nach Wunsch braten, mit dem Wodka flambieren. Mit Aromat, Salz und Pfeffer würzen. Die Filets auf einen vorgewärmten Teller geben und warm stellen. Die Zwiebeln, den Peterli, die Kräuter und die Knoblauchzehe im verbliebenen Fett dünsten. Senf, Citronensaft, Sambal-Plec, die in Julienne geschnittene Gurke beifügen, nochmals leicht dünsten, dann die Bratensauce und den sauren Rahm beifügen. Die Sauce über die Filets geben. Falls diese etwas Saft verloren haben, diesen der Sauce beifügen.

Wasserreis

Reis in genügend Salzwasser weichkochen.

Broccoli

Die grossen Blätter sowie die Störzen entfernen. In Salzwasser weichkochen.

Himbeer-Eisbecher

- 500 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt
- 3 EL Kirsch oder Himbeergeist
- 1/2 Packung Vanilleglacé
- 1/2 Packung Citronensorbet
- 1 dl Rahm
- evtl. etwas Zucker

Die Himbeeren in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken (pro Person etwa 5 Beeren zur Garnitur zurücklassen). Dann den Himbeergeist oder Kirsch beifügen. Die Glacé daruntermischen (Evtl. etwas stehen lassen bis die Glacé sich daruntermischen lässt, den flüssigen Rahm beifügen und bis zum Gebrauch kühlstellen. Mit den Beeren garnieren.