

Gefüllte Schollenröllchen

für 4 Personen

600	g	Schollenfilets
$\frac{1}{2}$		Zitrone (Saft)
		Pfeffer
		Paprika
		frischen Thymian
		Streuwürze

Füllung:

1	El.	Butter
1	Stk	Zwiebel
		Petersilie
150	g	Brotkrume
1	dl	Bouillon
1	Tl.	Sardellenpaste
$1\frac{1}{2}$	dl	Weisswein
2	El.	Reibkäse

Alle Zutaten mischen, über die Filets giessen, zugedeckt kurz ziehen lassen.

Die gehackte Zwiebel und die gehackte Petersilie zusammen mit der zerzupften Brotkrume in der Butter andämpfen.

Mit der Bouillon ablöschen und etwas einkochen lassen. Sardellenpaste beimischen und die gesalzene Fischfilets mit der Füllung bestreichen, aufrollen und in eine Form geben.

Weisswein dazugiessen und Reibkäse darüber streuen. Bei 250° im Ofen ca. 20 Minuten dämpfen lassen.

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.

Jakobsmuscheln mit Trüffeln

250 g Jakobsmuscheln
1 EL Mehl
40 g frische Butter
1 Lorbeerblatt
2 dl Champagner
2 EL Madeira
4 EL frischer Rahm
2 Eigelb
4 Trüffeln

Die Butter heiss werden lassen, die Jakobsmuscheln zugeben und unter sorgfältigem Wenden gut durchdünsten. Mit wenig Salz und frischem Pfeffer würzen, Champagner und Madeira angiessen und bei starker Hitze die Flüssigkeit zur Hälfte verdampfen lassen.

Den Rahm zu den Muscheln geben, aufkochen, Trüffelscheiben und Lorbeerblatt zufügen und unter leichtem Rühren 6-8 Minuten leise sieden lassen.

Das Lorbeerblatt entfernen, das verquirlte Eigelb einrühren und die Sauce auf kleinstem Feuer, ohne zu sieden, eindicken lassen. Die Muscheln auf vorgewärmte Schalen anrichten, mit der heissen Sauce nappieren und sofort servieren.

Schweinshalsbraten nach Schweden Art

1 kg Schweinshals
2-3 Saucenknochen
10-12 entsteinte Dörrpflaumen
2 EL Cognac
Salz, Pfeffer, Majoran
2 EL Senf mild
2 EL Fett
1 Zwiebel besteckt mit
1 Lorbeerblatt und
2 Nelken
1 Rüebli
je 1 Stk. Sellerie und
Lauch
3 dl Weisswein
2 dl Bouillon
1 KL Tomatenpuree

Dörrpflaumen 1 Stunde in Cognac marinieren. (Einlegeflüssigkeit aufbewahren).

Gemüse rüsten und waschen.

Backofen auf gute Mittelhitze (220-240⁰) vorheizen.

Den Braten mit einem schmalen Messer an verschiedenen Stellen einschneiden und die Dörrpflaumen in die Einschnitte stecken. Mit Senf einstreichen und würzen. Fett in einer Bratkasserolle zergehen lassen.

Fleisch und Saucenknochen beigegeben und 30 Minuten mitbraten. Gemüse garnitur beigegeben und nach und nach Weisswein beigegeben und das Fleisch öfters mit dem Bratensaft begiessen. Den Braten nach 1 1/2 Stunden aus der Kasserolle nehmen und warmhalten. Den Bratenfond mit der Bouillon auflösen, passieren, den Einlegecognac der Dörrpflaumen und das Tomatenpuree zugeben. Stark aufkochen und abschmecken. Separat zum aufgeschnittenen Braten servieren.

Kalbshaxen Mailänder Art

4Kalbshaxen in Mehl wenden und in Oel mit
3Lorbeerblättern anbraten. Salzen und pfeffern.
1Zwiebel
2Knoblauchzehen
1Stangensellerie
3Karotten fein schneiden und mitbraten.
1TL Majoran
2dl Weisswein
1Dose geschälte Tomaten samt Flüssigkeit und
1Beutel Maggi Jägersauce zufügen und auf kleinem Feuer 1- $\frac{1}{2}$ Std.
Petersilie und abgeriebener
Zitronenschale bestreuen.

Riz sauvage

Rezept siehe Packung Uncle Ben's wilder Reis

Halbe Birnen mit Roquefort

$\frac{1}{2}$ Dose halbe Spalierbirnen
(Williams)

weisser Pfeffer
100g Roquefort
1 Esslöffel Rahm

8halbe Nusskerne

Die acht Birnenhälften sehr gut abtropfen lassen und je zwei auf ein Tellerchen anrichten, Innenseite nach oben. Mit einem Hauch überstäuben mit einer Gabel zerdrücken und den darunterarbeiten. Je eine Häufchen davon in jede Birnenhälfte geben und mit einem halben garnieren.