

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

Menue für 4 Pers.

Kochen vom 25.10.95

Marcel Rey

Kleiner gemischter Salat

* * *

Randensuppe

* * *

St. Jakobsmuscheln auf
Gemüsejulienne

* * *

Suri Lammlümmeli an Rahm-
sauce

* * *

mit Gemüse

* * *

Es Ei im Näscht

* * *

Gem. Salat:

Na ja lass dein Ideen walten.

Randensuppe:

1 Schalotte
200g Randen
ca. 2 dl Bouillon
1½-2dl Rahm
Pfeffer aus der Mühle
Balsamico-Essig
Salz

fein gehackt
in Würfel

in Butter andünsten,
den Randen kurz mit-
dünsten.

mit Bouillon ablöschen,
kurz aufkochen und dann
pürieren.

Den Rahm während dem pü-
rieren beifügen und dan-
ach durch ein sieb streichen
Kurz aufkochen und mit
Salz, Pfeffer und einige
Tropfen Balsamico-Essig
abschmecken.

St. Jakobsmuscheln
auf Gemüsejuliennen:

2EL Zitronensaft
1EL Weinessig
Salz
frischen Pfeffer
2EL Olivenoel
2 kl. Champignons
50g Möhren
1 St. Sellerie
40g Zucchini
1 zarte Lauchstange
16 St. Jakobsmuscheln
20 Blätter eines länglichen
Salates
1EL Butter
1 kl. Zwiebel

Zuerst aus Zitronensaft, Essig, Salz, und dem Olivenoel eine Vinaigrette anrühren. Die Pilze abreiben und in Scheiften schneiden, hineingeben.

Alles Gemüse putzen und in Julienne-
stifte schneiden. Zunächst die Möhren-
und Selleriestifte in kochendes Salz-
wasser geben, sofort das restliche
Gemüse begeben und eine $\frac{1}{2}$ Min. bla-
chieren. mit kalt Wasser abspülen
und in die Vinaigrette geben.

Die Salatblätter waschen und auf
Tellern Halbmondartig anrichten.
Darunter das Gemüse.

Die Muscheln kurz anbraten mit Salz
und Pfeffer Würzen und auf das Ge-
müse geben

Suri Lammlümmeli
an Rahmsauce:

4 Lammnierstücke
1 Lauch
1 kl. Sellerie
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
ca. 5 dl Rotwein
Tymian
Majoran
Salbei
Estragon
Pfeffer
3 EL Balsamicoessig
 $\frac{1}{2}$ Bund Peterli

Demi-Glace
 $1\frac{1}{2}$ dl Rahm
Salz
Pfeffer
2 EL Butter

Gemüse putzen und grob hacken. Wein
und Gewürze mischen und das Gemüse
begeben. Die Lammnierstücke darin
4-5 Tage im Kühlschrank einlegen.
2-3 mal im Tag wenden. Das fleisch
muss immer bedeckt sein.

Fleisch herausnehmen und trocken-
tupfen.
Die Beize zur Hälfte einkochen, durch
ein Sieb in eine Pfanne schütten und
mit Demi-Glace binden. Warmhalten und
den Rahm zufügen.
Das Fleisch auf beiden Seiten ca.
2 Min. braten und in der wärme 10 Min.
ruhen lassen.

Backkartoffeln:

12 kl. Kartoffel
20 g Butter
Salz

Kartoffeln schälen, mit flüssiger Butter bestreichen, Salzen und im Ofen ausbacken.

Ueberbackne Fenchel:

2 St. Fenchel
Reibkäse
Butter
Boullion

Fenchel in Boullion knapp garkochen. Halbieren und in bebutterte Gratinform geben, mit Käse bestreuen und überbacken.

Gedämpfte Tomaten:

2 Tomaten
Reibkäse
Ital. Würzmischung
Butter

Tomate halbieren, mit Gewürz bestreuen, einwenig Käse draufgeben und in Gratinform überbacken.

Ei im Näscht:

4 Kugeln Zitronensorbe
400 g Vermiselle

Das Sorbe in ein Teller legen und mit dem Vermiselle ein Näscht darum bauen.