Menu :

Salade CARLTON
Kopfsalat mit Radiesli
Gespickter Rindsbraten
Kartoffelstock
Kalt gerührte Zitronencreme

SALADE CARLTON (4 Pers.)

Sauce: $1\frac{1}{2}$ - 2 dl. Mayonnaise mit 3 - 4 Esslöffel Rahm verdünnen, mit Salz, Pfeffer und Essig nachwürzen .

2 mittlere Lauchstengel) waschen, in sehr feine Ringe schneiden
1 mittlere Sellerieknolle) waschen, schälen, mit der Bircherraffel reiben

Die beiden Gemüse mit der Mayonnaise mischen. Den Salat evt. mit gekochten, geschnittenen Eiern garnieren .

KARTOFFELSTOCK (4-5 Pers.)

1 Kg. Kartoffeln) waschen, schälen, schneiden, Salzkartoffeln herstellen
3 - 4 dl. Milch) in die Pfanne geben, passieren, den Stock
Kartoffeln) auf gutem Feuer luftig schwingen .
Muskat, Salz) zum Verfeinern, den Stock nochmals gut
1 Stück Butter) schwingen, anrichten .
 $\frac{1}{2}$ - 1 dl. Rahm)

GESPICKTER RINDSERATEN (Ofenbraten) (6 - 8 Pers.)

Für Ofenbraten nicht weniger als 1 Kilogramm Fleisch verwenden !

1 Kg. Rindshuft, gespickt
Salz & Pfeffer	)	das Fleisch damit einreiben
in die Bratpfanne legen .
1 besteckte Zwiebel
1 Rüebli, geschält
1 Lauch, gewaschen
1 Stück Sellerie, geschält	)	in die Bratpfanne legen .
30 Gramm Fett, sehr heiss	)	über das Fleisch giessen, die Pfanne in
den gut heissen Ofen stellen, das Fleisch
anbraten.
Darnach etwas Fett entfernen .
ca. 2 dl. Wasser	)	beigeben .
- Das Fleisch $\frac{3}{4}$ - 1 Stunde in sehr heissem Ofen braten. Das gebratene Fleisch soll
innen noch rosa sein .
- Nach dem Braten evt. noch etwas Wasser und Bouillonwürfel beigeben .
$\frac{1}{2}$ Teel. Maizzena
wenig Wasser	)	mischen, den Jus damit binden .

KALT GERUEHRTE ZITRONENCREME (4 - 5 Pers.)

2 Eigelb
80 gr. Zucker
$\frac{1}{2}$ Zitronenschale
6 Essl. Zitronensaft
2 Essl. Wasser	)	in einer Schüssel schaumig rühren .
(Schwingbesen)
$1\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine
gewässert, aufgelöst	)	beigeben, rühren bis die Masse kalt ist .
Die Crème <u>leicht</u> fest werden lassen .
2 Eiweiss
2 dl. Rahm	)	zusammen steif schlagen, mit der Crème
mischen, kalt stellen .
$\frac{1}{2}$ - 1 dl. Rahm, geschlagen
Orangenscheiben	)	zum Garnieren nach Belieben .
- Vorbereiten der Gelatine:
1-2 Essl. Wasser
gewässerte Gelatine |) | Die Gelatineblätter klein schneiden, in 1 - 2 dl.
kaltes Wasser einlegen, bis sie weich sind. (wässern)
in die Pfanne geben, so lange erhitzen, bis die
Gelatine aufgelöst ist. <u>Nicht kochen!</u> |
|---|---|---|