

Menu:

- Salatteller
- Forellen blau gekocht
- Salskartoffeln
- Kaninchen comme à la "Résidence des Maréchaux"
- Kartoffelstock
- Omelette soufflée od. Coupe Princesse

Salatteller: Kopfsalat, Champignonssalat, Gurkensalat mit Peperoni, Radieschen
Die Salate auf einen Teller anrichten, mit Radieschen garnieren.

CHAMPIGNONS-SALAT

150 gr. frische Champignons) rüsten, waschen, in einem Tuch trocknen,
möglichst rasch blättrig schneiden und
mit der Sauce mischen

Sauce:

3 Essl. Öl)
1½ Essl. Weinessig) mischen
1 Prise Salz)
Pfeffer, wenig Aromat)
Schnittlauch, Peterli)
Basilikum, Kresse) fein hacken, begeben

GURKEN-SALAT

1 Schlangengurke) schälen, in Scheiben schneiden, anrichten,
mit der Sauce übergossen (kurz vor dem Servieren)

Sauce:

½ Yoghurt nature)
¼ Teel. Kräutersalz) mischen
1 Msp. Pfeffer, ½ Zitrone, Saft)
½ Teel. Pfefferminzflocken)
½ Teel. Dillkraut)
¼ - ½ rote Peperoni) fein schneiden, über den Salat verteilen

SALZKARTOFFELN (4 Pers.)

6 - 8 Kartoffeln) waschen, schälen, in Schnitze schneiden
1½ dl. Wasser) aufkochen
¼ Teel. Salz) begeben
Kartoffeln) begeben, auf kleinem Feuer 15 - 20 Min. kochen

Wasser abgiessen, die Kartoffeln anrichten und mit gehackten Peterli bestreuen.
Evt. wenig heisse Butter darübergiessen.

FORELLEN BLAU gekocht

Forellen ganz frisch verwenden, Flossen nicht stutzen, nicht entschuppen.
Menge für 4 Pers. = 750 gr. = 1 Kg.

Zubereitung:Sud

2 lt. Wasser) kalt aufsetzen, aufkochen
1½ Essl. Salz) 10 - 15 Min. kochen
1 Zwiebel besteckt	
½ Glas Weisswein, oder) zum Abschrecken begeben
1 dl. Essig	
1 Glas kaltes Wasser	

Die Fische in den Sud legen, sie müssen von Flüssigkeit bedeckt sein.

Bei schwacher Hitze abgedeckt ziehen lassen.

Kochzeit

Fische à ca. 1 Kg.	= 20 - 30 Minuten
Fische à 100 - 150 gr.	= 4 - 5 Minuten
Fische à 200 - 300 gr.	= 6 - 10 Minuten

Probe Das Fleisch soll weiss sein und die Rückenflosse lässt sich leicht lockern.

Die Fische auf eine warme Platte anrichten, mit Zitronenscheiben und Peterli garnieren.
Mit klarer Butter servieren.

KLARE BUTTER

Frische Butter in kleiner Pfanne schmelzen, dann erhitzen bis sie steigt und schäumt.
Von Feuer nehmen, stehen lassen bis sich die Druse gesetzt hat. Die klare Butter in
eine vorgewärmte Saucière anrichten.

KANINCHEN comme à la
"Résidence des Maréchaux"

- 1 mittelgrosses Kaninchen) in Vorlegestücke zerteilen,
gut trocknen und reiben
- 1 - 2 Msp. Pfeffer)
1 - 2 Msp. Cayennepfeffer)
¼ Teel. Majoran) Fleisch damit gut einreiben
1 Essl. Season All)
2 Essl. Senf)
- Bratpfanne einölen Kaninchen hineingeben
4 - 5 Essl. Öl Fleisch beträufeln
- Pfanne in den heissen Ofen schieben, ca. 40 - 50 Minuten braten.
- 300 gr. Champignons, klein) rüsten, waschen, ganz zum Fleisch geben,
5 - 6 Minuten dämpfen lassen
- 1 - 2 Glas Bouillon)
1 Glas Weisswein) ablöschen, Jus 5 Minuten kochen lassen
- 1 - 2 Essl. Cognac)
2 dl. leicht saurer Rahm,) beigegeben, Sauce evt. nachwürzen
leicht geschlagen)

KARTOFFELSTOCK (4-5 Pers.)

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

OMELETTE soufflé, flambiert (4 Pers.)

- | | |
|----------------|--|
| 4 - 5 Eigelb |) mit dem Schwingbesen |
| 125 gr. Zucker |) 10 Minuten schaumig rühren |
| 1 Essl. Rum | |
| 6 Eiweiss |) sehr steif schlagen, mit der Eigelbmasse
sorgfältig mischen |

Die Eiermasse in eine mit Butter ausgestrichene, feuerfeste Form geben,
20 Minuten im vorgeheizten, mittelheissen Ofen backen. Mit 1 Essl. Puderzucker
bestreuen, 5 - 8 Minuten fertig backen.

Während des Backens die Ofentüre nicht öffnen !

Nach dem Backen die Omelette mit 1 Essl. Zucker bestreuen, mit 1 - 2 Essl. Rum
übergossen, anzünden und sofort servieren.

COUPE PRINCESSE (4-6 Pers.)

- | | |
|------------------------------|---|
| 4 Eigelb |) sehr gut schaumig schlagen |
| 80 - 100 gr. Zucker | |
| 3 Essl. Zitronensaft |) beigegeben |
| ½ abgeriebene Zitronenschale | |
| 4 Blatt Gelatine |) einweichen, auflösen, mit der Eimasse
mischen, Crème kühll stellen, bis sie
leicht fest wird. |
| 2 Eiweiss, steif geschlagen |) mit der Crème mischen |
| 2 dl. Rahm, geschlagen | |
| 4 Pfirsiche |) in Würfel schneiden, mit der Crème mischen |
- evt. mit Schlagrahm servieren .