

Menu:

Forellen blau
Franz. Omelette mit Kräutern oder Champignons
Erbsen, Spargelspitzen
Filet Wellington
Rüebli
Rahmtorte Peire Williams

FILET WELLINGTON (4-5 Pers.)

500-600 gr. Rindsfilet
Mittelstück oder Spitze

Pfeffer, Thymian, Rosmarin
Paprika

) das Filet damit einreiben

Öl, heiss

) das Filet anbraten

Salz

Filet würzen, dann bei kleiner Hitze
noch 10-15 Min. weiterbraten.
Filet aus der Pfanne nehmen und
abkühlen lassen.

1 Zwiebel, gehackt

) im Bratenfett dämpfen

200 gr. Champignons, geschnitten) dämpfen

1 Zitrone, Saft
Salz, Pfeffer

) begeben, Saft einkochen lassen

1 Bratensaucewürfel
1 dl. Wasser

) begeben, Sauce etwas
einkochen lassen

1 B. Peterli, gehackt
wenig Cognac
evt. Salz & Pfeffer

) begeben, Sauce anrichten
) und erkalten lassen

400 gr. Blätterteig

) so gross auswallen, dass das Filet
locker eingepackt werden kann

Das Filet auf den Teig legen, auf der einen Teigseite einen 2 cm breiten
Rand frei lassen.

Champignons-Sauce

) Filet damit bestreichen

8 Rohschinkenranchen

) darüber verteilen

Eigelb

) Teigländer damit bestreichen

Den Teig locker über das Filet legen. Alle Teigländer gut zusammendrücken,
mit dem Teigrädli abrunden. Mit Eigelb bestreichen.

Das Filet auf ein nasses Blech legen, im vorgeheizten Ofen bei mittlerer
Hitze 30-40 Min. backen.

Nach dem Backen in dicke Tranchen schneiden.

FRANZ. OMELETTE (4-5 Pers.)

8 - 10 Eier)	mit der Gabel leicht verklopfen
½ Teel. Salz		
1½ - 2 dl. Wasser od. Milch		
1 Messersp. Muskat)	erwärmen
40 gr. Butter		

Die Eiermasse in die Pfanne giessen. Je nach Grösse der Pfanne nur die Hälfte. Die Omelette bei mässiger Hitze backen bis sie unten fest, oben noch flüssig ist. Während des Backens hin und wieder mit der Bratschaufel in die Omelette stechen, damit sie gleichmässig durchbäckt.

Die Omelette zur Hälfte überschlagen oder gerollt auf eine warme Platte anrichten.

Sofort servieren !Franz. Omelette mit Kräutern:

Der Omelettenmasse 1 - 2 Essl. feingehackte Kräuter begeben (Peterli, Schnittlauch, Basilikum, Dill, Korbil)

Franz. Omelette mit Pilzen :

Die fertige Omelette mit 200 - 250 gr. gedämpften Pilzen füllen.

Pilzfüllung:

1 Stück Butter)	dämpfen
1 kl. Zwiebel, gehackt		
1 B. Peterli, gehackt		
200-250 gr. Pilze, geschnitten)	begeben, dämpfen
evt. 1 Essl. Mehl)	über die Pilze streuen, mischen
1 - 2 dl. Wasser od. Weisswein)	begeben, die Pilze auf kleinem Feuer weichdämpfen
Salz, Pfeffer		
2-3 Essl. Rahm)	zum Verfeinern

RAHMTORTE "POIRE WILLIAMS"

Einen Mürbeteigboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen und einen Bisquitboden darauflegen.

Diesen mit Kompottbirnen und Kirschen belegen. Die Torte mit einem Tortenring umstellen.

Diplomaterème (Vanillecrème mit Rahm) mit Poire Williams abschmecken und bombiert einfüllen.

Nach dem Erstarren der Crème den Ring entfernen.

Die Oberfläche mit einer Spirale aus Schlagrahm ausgarnieren.

Den Rand mit gehobelten, gerösteten Mandeln einstreuen.