



LATTICH (4-5 Pers.)

3 grosse Lattichköpfe rüsten (welke und zähe Blätter entfernen), die Köpfe der Länge nach halbieren und gut waschen.

Kochendes Salzwasser - Lattichstücke anschwellen (kochen) bis sie sich leicht biegen lassen, dann in ein Sieb geben.

Die abgeschwellten Lattichstücke zu kleinen Paketen aufrollen.

1 Essl. Öl  
1 Zwiebel gehackt

) dämpfen

Lattich

auf die Zwiebeln legen

Salz

zum Bestreuen des Lattichs

2-3 Essl. Rahm

1½ - 2 dl. Bouillon

) beigegeben

Den Lattich zugedeckt auf dem Herd oder im Backofen, unter öfterem Begiessen mit der Sauce 1 Stunde dämpfen.

BRATKARTOFFELN

Kartoffeln waschen, schälen, in grosse Würfel schneiden und mit einem Tuch abtrocknen. Die Kartoffeln in so viel kaltes Öl geben, dass sie davon bedeckt sind. Bratpfanne zudecken, Platte auf höchste Stufe einschalten. Die Kartoffeln 10 Min. zugedeckt, dann 10 Min. abgedeckt auf grösster Stufe braten.

Nach dem Anrichten mit Salz bestreuen.

Grosse Kartoffelmengen können nicht auf diese Art zubereitet werden, da sonst das Öl nicht genügend erhitzt werden kann.

Pêche Melba (4-6 Pers.)

300 gr. Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt, durch ein Sieb streichen und zuckern.

20-30 gr. Mandeln schälen, in Splitter schneiden und im Backofen rösten.

1 Vanilleglace (oder Vanille-Erdbeer) in Portionen teilen und auf vorgekühlte Dessertschalen geben. Eine Pfirsichhälfte in die Mitte legen.

3 dl. Rahm, geschlagen und leicht gesüsst, als Kranz um den Pfirsich dressieren.

Die Himbeeren auf die Pfirsichhälften verteilen, die Mandelsplitter darüberstreuen.