

M E N U E :

NÜSSLISALAT MIT MAIS

*

LAMMFILETS AN SAUCE BORDELAISE

GRATIN DAUPHINOIS / ROSENKOHL

ROTWEIN-ZIMT-BIRNEN MIT RAHM

NÜSSLISALAT MIT MAIS

Vorspeise für 3 Personen:

250 g Nüsslisalat

Sauce:

2 Essl. sauren Halbrahm
1 Essl. Majonnaise
Pfeffer, Knoblauchpulver, Curry
Salz
2 Essl. Essig
2 Essl. Sonnenblumenöl

1 Dose Mais (Sweet Corn) 340 g

Peterli, gehackt zum Garnieren

Zubereitung:

Den Nüsslisalat waschen, rüsten. Kreisförmig an den Rand von 4 Tellern anrichten.
Für die Sauce alle Zutaten verrühren.
Den Mais abtropfen lassen, mit der Hälfte der Sauce vermischen.
Den Mais in die Mitte der Teller verteilen, den Rest der Sauce kurz vor dem Servieren über den Nüsslisalat träufeln und den ganzen Salat mit gehacktem Peterli garnieren.

ROSENKOHL**Beilage für 3 Personen:**

600 g Rosenkohl
 1 kleine Zwiebel, gehackt
 1 Essl. Erdnussöl
 2 dl Bouillon

Zubereitung:

Den Rosenkohl waschen, rüsten (Schnittstellen erneuern, ev. äusserste Blätter entfernen).

Die gehackte Zwiebel im Oel andämpfen, Rosenkohl beugeben, Bouillon zugliessen und zugedeckt ca. 20 Min. kochen lassen.

LAMMFILETS AN SAUCE BORDELAISE**Zutaten für 4 Personen:**

3 Lammfilets (150 - 200 g) / *Stk.*
 1 Essl. Cognac
 Pfeffer, Salz
 1 Essl. Erdnussöl

Sauce Bordelaise:

1 mittlere Zwiebel
 1 Zweig Peterli
 4 Pfefferkörner
 2 dl Rotwein (Bordeaux)
 je 1/4 Teel. Getrocknet: Thymian und Estragon
 2 Teelöffel (gestrichen) Maizena
 Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Lammfilets mit Cognac einpinseln und würzen.

Im heissen Oel unter Wenden 8-10 Min. braten (soll innen noch rosa sein). Bis zum Anrichten warm stellen. Zum Servieren. Quer in Tranchen schneiden.

Für die Sauce Zwiebel schälen, mit dem Peterli fein hacken, Pfefferkörner zerdrücken.

Den Bratfond der Lammfilets mit Rotwein ablöschen, Zwiebeln, Peterli, Pfefferkörner und Kräuter beugeben, und das Ganze um die Hälfte einkochen lassen.

Den Sud absieben und zurück in die Pfanne geben.

Das Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, in die Sauce geben und aufkochen lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Sauce zum Fleisch servieren.

Nach Belieben kann ein in Würfel geschnittenes Stück Mark in die Sauce gegeben werden.

GRATIN DAUHINOIS**Beilage für 3 Personen:**

600 g Kartoffeln
pfeffer ., Salz
1 Becher Halbrahm (1,8 dl)
80 g Reibkäse

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
Lagenweise in Gratinform schichten, dabei jede Lage pfeffern und salzen.
Zuletzt den Halbrahm darübergiessen und den Käse darüberstreuen.
Im Backofen bei 180°C ca. 50 Min. backen.

ROTWEIN-ZIMT-BIRNEN MIT RAHM**Dessert für 3 Personen:**

3 grosse Birnen

Sud:

3,5 dl Rotwein
1/4 Zimtstange
1 Gewürznelke
3 Essl. Zucker (gestrichen)
1/2 Becher Schlagrahm

Zubereitung:

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse ausstechen.
Wein mit Zimt, Nelke und Zucker in grosser Pfanne aufkochen lassen. Birnen hineinlegen und zugedeckt 5-8 Min. kochen lassen, dabei einmal wenden.
Birnen herausnehmen, auskühlen lassen, in 3 Dessertschalen anrichten.
Den Sud auf ca. 1 dl einkochen lassen, auskühlen lassen, über die die Birnen giessen.
Mit geschlagenem Rahm garnieren.