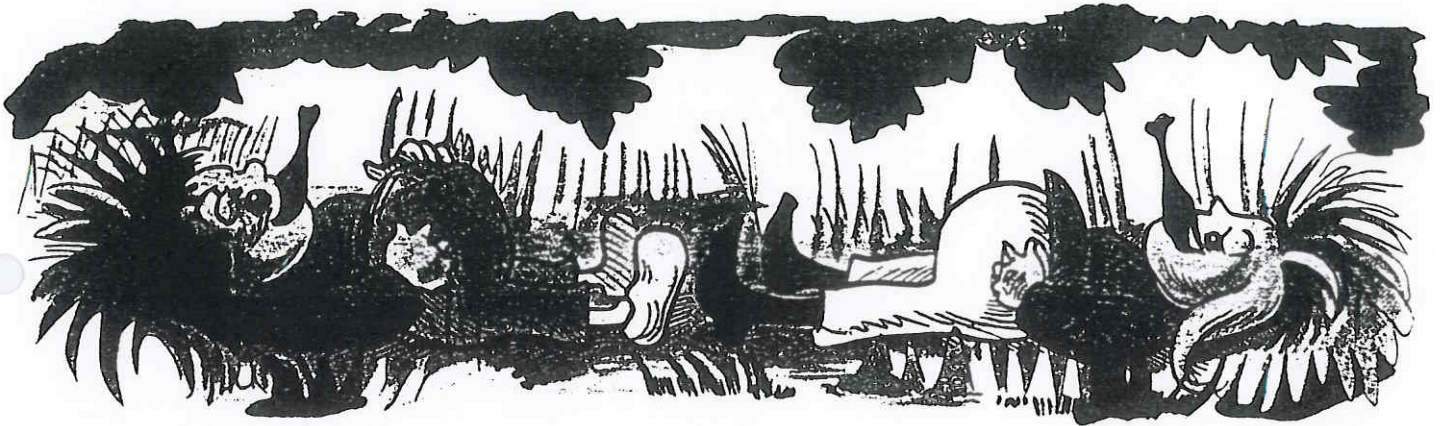


BALMERS 2. STREICH
vom 8.6.1995



Geflügelsalat California

*

*

Grillbeef mit Morchelsauce

*

Kartoffelgratin

*

Kopfsalat

*

*

Erdbeer-Orangen-Gratin mit Vanilleglace

Geflügelsalat California

300g Truthahnschnitzel	würzen, kurz dämpfen oder braten
1 kleine Melone	halbieren, Kerne herauslösen, kleine Kugeln ausstechen oder Fruchtfleisch in Würfel schneiden
2 Kiwis oder 1 Banane, geschält	in Scheiben schneiden
	alle Zutaten mischen.

Sauce

1 Messerspitze Pfeffer	
1 Esslöffel Ketchup	
1/2 Teelöffel Salz	
wenig Streuwürze	
2 Esslöffel Joghurt nature	
3 Esslöffel Rahm, leicht geschlagen	
1 Esslöffel Mayonnaise	
evtl. 1 Esslöffel Ananassaft	alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, mit dem Salat mischen
1-2 Scheiben Ananas	in kleine Stücke schneiden
geröstete Mandelsplitter	mit den Ananas über den Salat streuen.

Tip

Truthahnfleisch durch Pouletfleisch ersetzen
Salat mit gekochtem Reis oder Maiskörnern bereichern
Salat in kleine halbe Melonen anrichten

Grillbeef

800g - 1 kg Fleisch

Schweinefleisch, Rindfleisch,
Kalbfleisch, Straussenfleisch etc

Marinade

2 Esslöffel Provencal Extra
1 dl Oel
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Senf

alles mischen, Fleisch einreiben
1 - 24 Stunden einwirken lassen.

Grillzeit

Pro 1 kg Fleisch ca 1 Stunde je nach
Hitze.
Fleischthermometer oder mit einer
Gabel ins Fleisch stechen, der aus-
tretende Saft muss noch rötlich sein.

Sauce

25g Morcheln, getrocknet

in kaltem Wasser 30 Min. einweichen
mehrere Male waschen (Sand), dann
ausdrücken und grob hacken

1/2 Zwiebel, fein gehackt

im restlichen Bratfett gut andämpfen

1/2 Teelöffel Paprika

mitdämpfen, Morcheln beifügen

1 dl Weisswein

1 Esslöffel Zitronensaft

darübergießen und bei schwacher Hitze
zugedeckt leise kochen lassen (3 Min.)

2 dl klare Bratensauce, angerührt

beigeben und kochen, bis die Sauce
dicklich ist

1 1/2 - 2 dl Rahm oder Doppelrahm

beigeben, aufkochen

Streuwürze

Sauce abschmecken.

Kartoffelgratin

1 kg rohe Kartoffeln	schälen, in 3mm dicke Scheiben schneiden
4-6 Knoblauchzehen	feinhacken, mit den Kartoffeln mischen, lagenweise in eine Gratinplatte füllen
Salz, Streuwürze, Pfeffer, Muskat	jede Lage Kartoffeln damit bestreuen
4-5 dl Rahm	darübergießen.

Gratinieren

1 - 1 1/4 Stunden bei guter Mittelhitze (200 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

Tip

Weniger Knoblauch verwenden.

1-2 Zwiebeln in feine Ringe schneiden, abw. mit den Kartoffeln einfüllen.

Speck, Schinken, Rohschinken oder Aufschnitt in Streifen oder Würfelchen schneiden, lagenweise einfüllen.

Grob geriebenen Käse z.B. Greyerzer, Appenzeller oder Raclettekäse darüberstreuen.

Kartoffelgratin aus gekochten Kartoffeln weniger lang gratinieren (20 Minuten), nur 2 dl Rahm begeben.

Erdbeer-Orangen-Gratin

500g Erdbeeren

rüsten, in die Gratinform schiebeln

6 Orangen

4 Orangen wie einen Apfel mitsamt weisser Haut schälen und die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden.

4 Esslöffel Zucker

Den Saft in den verbliebenen Orangenhäuten sowie der restlichen beiden Orangen auspressen.
Saft und Zucker sirupartig einkochen und auskühlen lassen.

2 Esslöffel Grand Marnier

1 1/2 dl Doppelrahm

2 Eier

mit dem Sirup mischen, dann alles über die Erdbeeren verteilen

1 Kiwi

1 Kugel Vanilleglace

Nach dem gratinieren in jede abgefüllte Dessertschale 1 Kiwi und 1 Kugel Glace verteilen

Gratinieren

15 Minuten bei guter Hitze (225 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens.
Warm servieren.