

MENU VOM 10. AUGUST 1995

W. Schlaefli

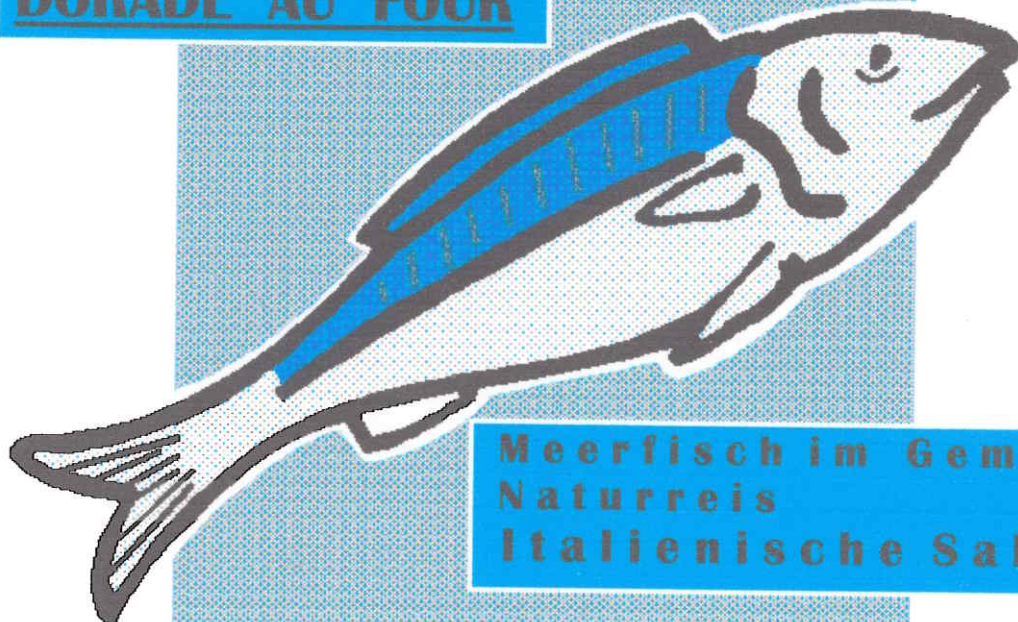
Apéro

pikante Teigschnecken

Vorspeise

Zitronen- Olivensuppe

DORADE AU FOUR



Meerfisch im Gemüsebeet
Naturreis
Italienische Salate

Dessert

Rote Grütze

Pikante Teigschnecken

Als Apéro für 12 Personen

- Zutaten:
- 500gr. Blätterteig
 - 100gr. Sardellen im Oel
 - 100gr. grüne und schwarze Oliven
 - 1 mittlere Zwiebel
 - 1 Eigelb + 1TL Wasser

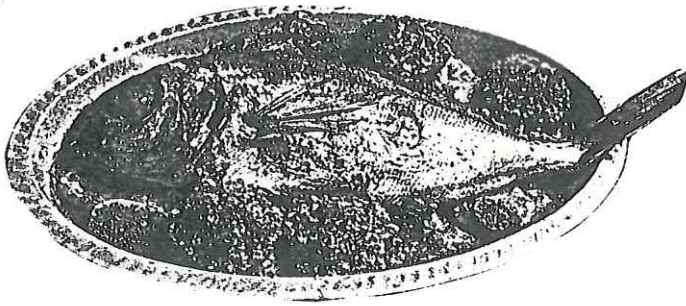
Zubereitung: Teig dünn (max. 2mm) auswallen zu einem Rechteck von ca. 25x68cm . Sardellen zu Brei sehr fein zerschneiden und zerdrücken. Oliven und die Zwiebel sehr fein schneiden. Alles mischen (Sardellen mit dem Oel, Zwiebel und Oliven) und gleichmässig auf den Teig auftragen. Nach belieben ev. noch mit frischem Peperoncino (nicht zuviel !) würzen. Teig 3x quer teilen. Die 4 "Teigplätze" einrollen (ca. 4 Wicklungen).
Vor dem Backen kühlstellen. Eigelb und Wasser miteinander verklopfen und die Rollen damit bepinseln.
Rollen in 4mm dicke Scheiben schneiden und auf Blech verteilen.
In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Servieren: Lauwarm servieren.

Bemerkung: *Dazu passt sehr gut kühles Bier.*

Zitronen-Olivensuppe

- Zutaten:
- 8dl. Fertigbouillon
 - 1 Briefchen Safran
 - ½ Teelöffel Senfpulver
 - 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
 - 1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale (ev. besser 1/2)
 - 80gr. grüne und schwarze, entsteinte Oliven
 - 1 Becher Saucenrahm (ev. besser 1/2)
 - 1 bis 2 Eigelb (ev. besser ½ oder keins)
 - Salz, Pfeffer
- Zubereitung: Die Bouillon mit dem Safran, dem Senfpulver, dem Knoblauch, dem Zitronensaft und der abgeriebenen Schale aufkochen. Ein paar Minuten auf niedriger Stufe köcheln. Die Oliven halbieren und zufügen, kurz mitköcheln. Den Saucenrahm mit dem Eigelb verquirlen und anschliessend zur Suppe dazugeben. Die Suppe erwärmen aber nicht mehr kochen lassen. Abschmecken und sogleich servieren.
- Garnitur:
- Eine Flocke geschlagener Rahm mit einer halben schwarzen Olive.



DORADE AU FOUR

Zutaten

- 4 Tomaten
- 50gr. feingehackte Petersilie
- 1 feingewürfelte Schalotte
- 1 feingeschnittene Knoblauchzehe
- 150gr. feines Weissbrotmehl
- 1dl. Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Tomaten

In einem Pfännchen das Olivenöl heiss werden lassen. Den feingeschnittenen Knoblauch und die gewürfelte Schalotte hineingeben. Mit dem Brotmehl und der gehackten Petersilie anziehen. Salzen und Pfeffern. Eine Minute unter Umrühren garziehen.
Die gewaschenen Tomaten halbieren und mit Aromat würzen. Mit der Brot-Petersilienmischung grosszügig bedecken. Beiseitestellen.

Fisch

- 1 Dorade à ca. 1.30kg. oder
- 2 Stk. zu 700-800gr.
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Thymianzweiglein
- 2 Petersilienstengel
- 2 Zitronenscheiben
- 100gr. Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Fisch gut abschuppen und ausnehmen. Waschen und anschliessend mit Küchenpapier trocknen.
Bauchhöhle mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend füllen mit Lorbeerblätter, Zitronenscheiben, Thymianzweiglein, Petersilienstengel und Butter.
Aussen würzen mit Salz und Pfeffer.
Fisch beiseitestellen.

Kartoffeln

- 6 mittlere Kartoffeln
- 2 feingeschnittene Schalotten
- 20 gr. feingehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und in feine, ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Alles mit den feingeschnittenen Schalotten und der gehackten Petersilie vermengen. Beiseitestellen.

Gesamtgericht

- 50 gr. Butter
- 1 dl. trockenen Weisswein
- Olivenöl

Eine grosse Gratinform mit etwas Olivenöl austreichen. Die Kartoffelscheiben in die Form auslegen und den Fisch obendrauf legen. Die Butter flockenweise darüber verteilen.
Das Gericht in die Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Während 30 - 40 Minuten garen lassen. Alle 5 Minuten Fisch und Kartoffeln begiessen. Erst mit dem Weisswein, dann mit dem sich bildenden Bratensaft.
Zur Halbzeit bzw. ca. während den letzten 10 - 15 Min. die Tomatenhälften zum Fisch in die Form legen und mitgaren.
Anrichten: Das ganze Gericht wird in der Gratinform aufgetragen und am Tisch in heisse Teller serviert.

Bemerkungen

- *Der fisch ist gar, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt.*
- *Auch Seeteufel oder Red Snapper lassen sich so zubereiten.*
- *Je nach Bratofen sind die ausgetesteten 250 Grad fürs perfekte Garen des Fisches zwar genau richtig, ev. aber nicht für die Kartoffelscheiben. Diese können deshalb -wenn Sie Ihrem Ofen z.B. nicht ganz trauen - etwa 10 Minuten lang in der Gratinform alleine vorgegart werden ehe man den Fisch darauf bettet.*

Rote Grütze

- Zutaten:
- 250gr. Erdbeeren
 - 200gr. Himbeeren
 - 200gr. rote Johannisbeeren
 - 4dl. Wasser
 - 150gr. Zucker
 - 60gr. Maizena

Bemerkung: *Mir schmeckt die Grütze mit entsprechend gleichem Früchtequantum aber nur mit Himbeeren und Johannisbeeren besser.*

Zubereitung: Die Erdbeeren waschen, rüsten, halbieren oder vierteln. Die frischen Himbeeren und gut erlesenen Johannisbeeren kurz abspülen. Alle Beeren mit dem Wasser in eine Pfanne geben, 5 Minuten köcheln lassen. Beeren abschöpfen, durch ein feines Sieb streichen und das Beerenmus zusammen mit dem Zucker in die Pfanne zurückgeben. Siebrückstand kompostieren. Maizena mit wenig Wasser anrühren und zu den Beeren geben. Unter Rühren aufkochen und noch ca. 1 Minute köcheln lassen. Ganze Masse in eine kalt ausgespülte Glasschüssel oder Puddingform einfüllen und über Nacht erkalten lassen.

Wichtig: Eine Nacht kaltstellen.

Bemerkungen:

- *Es geht auch mit tiefgekühlten Früchten.*
- *In kleine Puddingförmchen (Portionen) abgefüllt reicht das auch gut für 6 Personen.*

Rezept

Servieren: Vorsichtig auf eine Platte stürzen. Dazu nimmt man flüssigen Rahm (1.8dl.) oder einfach nur kühle Milch nach Belieben.