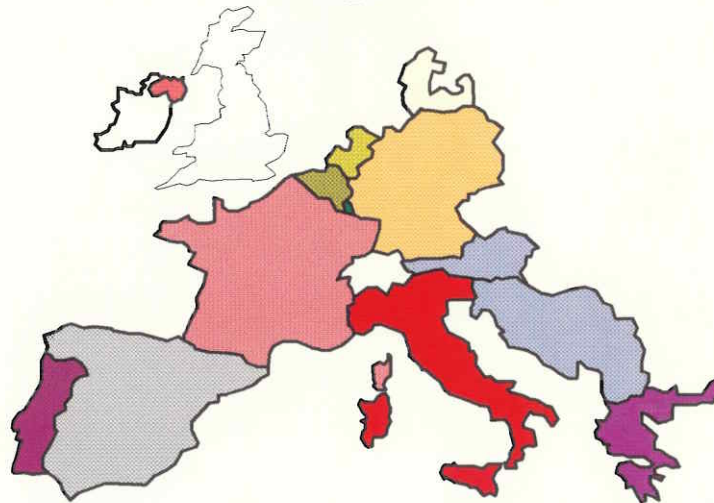




# Euro Menu

vom 7. September 1995



**Focaccia mit Rosmarin**

\*\*\*

**Griechischer Salat**

\*\*\*

**Lammschnitten  
"Bürgerliche Art"  
Salzkartoffeln**

\*\*\*

**Süssmost Creme**

\*\*\*

**Christian Boner**

## *Focaccia mit Rosmarin*

---

### **Vorteig**

25g	Hefe	
½ dl	lauwarme Milch	Hefe in einer Schüssel damit anrühren
50 g	Mehl	darunterrühren
200g	Mehl	darüberstreuen, ca. ½ h stehen lassen, bis das Mehl an der Oberfläche aufbricht.

### **Hefeteig**

250g	Mehl	
1 ½ TL	Salz	mischen, ohne zu rühren zum Vorteig geben
2 ½ dl	Milch	
2 Ei	Oliven od. Sonnenblumenöl	dazugießen, erst dann alles mischen, Teig kneten, bis er nicht mehr klebt und geschmeidig ist. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

### **Formen**

- ◆ Teig ca. 2 cm dick auswallen, auf ein gefettetes Blech legen. Oberfläche kreuzweise einschneiden (Rhombenmuster). Mit Olivenöl bestreichen.

Frischer Rosmarin		damit bestreuen
1-2 TL	Salz Pfeffer aus der Mühle	darüberstreuen, 10 Min. aufgehen lassen

### **Backen**

- ◆ ca. 30 Min. Auf der untersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Backofens.

## *Griechischer Salat*

---

### Zutaten für 4 Personen

1	Salatgurke	
500g	Tomaten	
1	Zwiebel	
2	Peperoni	
	Salz	
	Pfeffer aus der	
	Mühle	
4 EL	Olivenöl kalt-	
	gepresst	
3 EL	Weinessig	
125g	Fetta	(griechischer Schafkäse)
50g	schwarze Oliven	
1 EL	frischen Oregano	
	oder	
1 TL	getrockneten	
	Oregano	

### Zubereitung

- ◆ Die gewaschene Salatgurke mit der Schale in Würfel schneiden. Die Tomaten achteln od. in Würfel schneiden. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Peperoni in Streifen schneiden.
- ◆ Alles in einer Schüssel vermischen. Salz, Pfeffer, Olivenöl und Essig zu einer Marinade verrühren und unter den Salat mischen.
- ◆ Den Schafkäse in Würfel schneiden, die Oliven halbieren und über den Salat verteilen.
- ◆ Am Schluss alles mit Oregano bestreuen.

## *Lammschnitten Bürgerliche Art*

---

### Zutaten für 4 Personen

4	Lammgigot Tranchen	(je ca. 160 g)
4 EL	Olivenöl	
1 EL	Zitronensaft	
1 TL	Zitronenschale	abgerieben
1 TL	Oregano	
	Pfeffer	aus der Mühle
	Tabasco	einige Tropfen

### Zeitaufwand

Vorbereitung	ca. 30 Minuten
Bratzeit	ca. 20 Minuten

### Zubereitung

- ◆ Alles zusammen zu einer Marinade vermischen. Die Gigot-Tranchen damit bestreichen, anschliessend eine halbe Stunde ziehen lassen.

2 EL	eingesottene Butter
	Salz

### Zubereitung

- ◆ In der Bratpfanne die Butter erhitzen und das Fleisch goldgelb braten, salzen und warmstellen. Fleisch innen noch leicht rosa lassen.

100 g	Karotten	in Würfel geschnitten
100 g	Gartenerbsen	
100 g	Champignon	in Scheiben geschnitten
4 EL	Tomatenketchup	
1 TL	Butter	
	Salz	
	Pfeffer	aus der Mühle
	Petersilie	fein gehackt, zum bestreuen

### Zubereitung

- ◆ In der restlichen Butter das Gemüse kurz andämpfen. Mit Ketchup, Salz und Pfeffer würzen. 1 TL Butter dazugeben und über das Fleisch verteilen. Das Ganze mit Petersilie bestreuen und servieren.

# Salzkartoffeln

---

## Zutaten für 4 Personen

5 dl	Wasser	
1 EL	Salz	
1 Kg	Kartoffeln	
1 EL	Butter	in Flocken
	Petersilie	zum garnieren

## Zubereitung

- ◆ Wasser und Salz kochen.
- ◆ Die geschälten Kartoffeln in Stäbchen schneiden und in das kochende Wasser geben und weichkochen. (ca. 20 Min.)
- ◆ Das Wasser abschütten und auf einer vorgewärmten Platte die Kartoffeln anrichten. Die Butterflocken darüber verteilen und mit der Petersilie garnieren.

## *Süssmost - Creme*

---

### **Zutaten für 4 Personen**

3	Eier	
6 EL	Zucker	
1 EL	Maizena	leicht gehäuft
0.75 Lt.	Süssmost	
½	Zitrone	Saft und abgeriebene Schale davon
2 ½ dl	Rahm	
1	Apfel	für Garnitur

### **Zubereitung**

- ◆ Eier und Zucker tüchtig verklopfen. Beiseite stellen.
- ◆ Süssmost, Zitronensaft und Zitronenrinde aufkochen. Das mit etwas Süssmost angerührte Maizena hineinrühren, aufkochen und langsam zu der Eiermasse geben. Alles zurück in die Pfanne geben. Die Masse unter ständigem Rühren zum kochen bringen (nicht weiterkochen), sofort anrichten und kalt stellen.
- ◆ Rahm steif schlagen und unter die kalte Creme ziehen.
- ◆ Mit dünnen Apfelscheiben garnieren und servieren.

*Guten Appetit !*