Kochen vom 12 September mit Werner

Lomi Lomi
Ein hawaianischer Lachs-Salat

Wildreis mit Schinken
Nach einem kanadischen Indianerrezept

Präsidialer Apfelkuchen nach einem Rezept aus dem weissen Haus

www.scantopdf.com

Christian

www.scantopdf.com

Lomi Lomi

Hawaianischer Lachssalat
für 4 Personen

200 gr	Lachs gesalzen , geräuchert	gewürfelt
50 gr	weissen Lauchstengel	juelienne
100 gr	rote Peperoni	juelienne
1 Zwiebel	ca 60 gr	fein gehackt
1 EL	Zitronensaft	

Essig und Oel
Worcester-Sauce
Salz und Pfeffer

Alles mischen und abschmecken und auf die Salatblätter anrichten

8 – 12 Salatblätter

2 - 3 Tomaten, gewürfelt
½ Bund Petersilie gehackt

über den Salat streuen und mit der Petersilie garnieren

Dazu servieren wir Schwarzbrot

En Guete

www.scantopdf.com

www.scantopdf.com
www.scantopdf.com

Wildreis mit Schinken

Rezept der Jndianer in Kanada
Für 4 Personen

50 gr Wildreis
200 gr Langkornreis
400 gr Schinken gekocht
200 gr Racclettkäse
4 Eier
4 dl Bouillon
Gewürze: Peperoni, Pfeffer, Curry, Salz und Peperoncini
Weisswein

Nüsslisalat
Baumnüsse

Wildreis ½ Std in kaltes Wasser einweichen, 15 Min im Bouillon kochen Langreis kalt abspühlen und 20 Min im Bouillon weich kochen, alles feucht halten, evt. Wein beigeben

Eine Lage Schinken in eine gebutterte Gratinform legen. Den gekochten Reis und den Wildreis vermischen, würzen und auf den Schinken geben. Die 2. Hälfte vom Schinken auf den Reis legen. Mit 200 gr Käse in Scheiben alles abdecken und leicht würzen mit Paprika.

Im vorgeheitzten Backofen bei 200 grad ca. 20 Min überbacken.

Beim servieren auf jede Portion ein Spiegelei setzen und einen Nüsslisalat mit gebrochenen Nüssen dazugeben.

En Guete

www.scantopdf.com

www.scantopdf.com

www.scantopdf.com

Präsidialer Apfelkuchen

Rezept aus dem weissen Haus
für 4 – 6 Personen

3oo gr	Mehl	
3oo gr	Butter	
1 Prise	Salz	
2 El	Zucker	alles zusammenfügen zu einem Mürbeteig, ein Blech von 24 – 26 cm damit belegen .mit einer Gabel einstechen. 1/3 des Teiges zur Seite legen.
450 gr	säuerliche Aepfel geschält und klein gewürfelt	
½ Tasse	Zucker	
1 EL	Mehl	
1 Prise	Muskatnuss	
1 Prise	Zimt	
½ Saft einer	Zitrone	
35 gr	Butter in Würfel	alles zusammenfügen und den Kuchen damit füllen. Den restlichen Teig auswallen und den Kuchen damit bedecken.
1	Eigelb	Mit dem Eigelb bestreichen Den Kuchen ca . 15 min bei 200 Grad im vorgeheitzten Backofen backen.
4 Kugeln	Vanilleeiscreme	Den Kuchen noch lauwarm mit Vanilleeiscreme und leicht gezuckertem, flüssigem Sauerhalbrahm servieren
180 gr	Sauerhalbrahm	
2 El	Zucker	

En GUETE

www.scantopdf.com

www.scantopdf.com

www.scantopdf.com