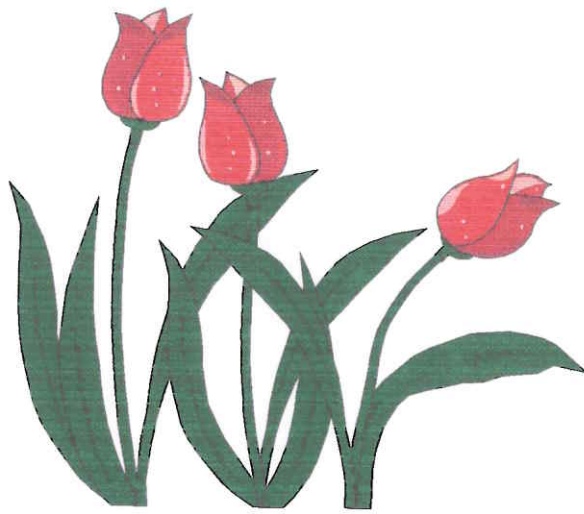


Menu vom 14. März 1996



Spargelsalat mit Lachsstreifen

Spaghetti "Eugenio C"

Gefüllte Äpfel mit Vanillesauce

Spargelsalat mit Lachsstreifen

Zutaten	Zubereitung
200 gr Grüne Spargeln 200 gr Weisse Spargeln	Die Spargel putzen und waschen (grüne Spargeln nur wenig / nicht schälen). Harte Enden der Spargeln grosszügig abschneiden. In einem grossen Kochtopf genügend Wasser zum Kochen bringen, Salz, Zucker und Butter beifügen. Zuerst die weissen Spargeln und nach ca 5 - 7 Min die grünen Spargeln hinzugeben und knapp gar kochen. Totale Kochzeit ca. 15 - 20 Min. Spargeln herausnehmen , auf Küchenpapier abtropfen und etwas auskühlen lassen. Die Köpfe ca 40 - 50 mm lang abschneiden. Den Rest der Spargeln in ca 15 mm lange Stücke schneiden (schräg)
10 gr Salz 1/2 TL Butter 1/2 TL Zucker	
100 gr Rauchlachs	In dünne Streifen schneiden (3- 5 mm breit, max 70 mm lang)
5 EL Baumnussöl 2 EL Sherry- od Kräuternessig Salz Pfeffer	Eine Sauce rühren, am Schluss den Kerbel beifügen
2 EL Kerbel gehackt	
4 Stk Cherry-Tomaten	Sternförmig einschneiden ohne dass die Tomaten auseinanderfallen
150 gr Champignons	Die Champignons putzen und waschen (wenn nötig). 100 gr in Scheibchen schneiden, den Rest in Stäbchen Sofort mit Citrone beträuffeln

Anrichten:

Die in Scheiben geschnittenen Champignons halbkreisförmig aufs Teller legen (ca 2/3 der Tellerfläche).

In den Halbkreis die kurzen Spargelstücke hineingeben und mit der Sauce beträuffeln. Lachsstreifen und Champignonsstäbchen darüberstreuen.

Im freien Drittel des Tellers die Spargelspitzen gekreuzt hineinlegen. Als Garnitur die eingeschnittenen Cherry-Tomaten dazugeben.

Spaghetti "Eugenio C"

Zutaten		Zubereitung
4 Stk (400 gr)	Tomaten	Kurz in kochendes Wasser tauchen , schälen und würfeln fein hacken in Scheiben schneiden fein hacken Alles gut miteinander mischen
1 Stk	Zwiebel klein	
300 gr	Champignons	
1 Stk	Knoblauchzehe	
600 gr	Kalbsfleisch gesch.	Im Olivenöl ca 2 - 3 Min unter Wenden braten und herausnehmen
1 EL	Olivenöl	
2.5 dl	Doppelrahm	Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch in die Bratpfanne geben und ca 5 Min dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Rahm zugeben und ca 3 Min einkochen lassen. Das Fleisch begeben und langsam erwärmen, jedoch nicht kochen lassen.
	Salz	
	Pfeffer	
	Oregano	
500 gr	Spaghetti	Die Spaghetti im Salzwasser, dem das Olivenöl und der Boullionwürfel beigefügt wurden, ca 8 - 10 Min "al dente" kochen lassen.
1 Würfel	Boullion	
1 EL	Olivenöl	Abgiessen und mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen, sofort mit dem Käse vermischen
	Salz	
	Pfeffer	
40 gr	Sbrinz gerieben	
	Petersilie	Anrichten: Spaghetti auf vorgewärmte Teller drapieren, die Sauce darüber verteilen und mit Petersilie bestreuen

Tip: Auch Poulet- oder Trutenfleisch eignen sich für diese Sauce

Vanillesauce

Zutaten

5 dl	Milch
1/2 Stk	Vanillestengel
1 Stk	Ei
2 EL	Zucker
2 TL	Maizena
1 Päckli	Vanillezucker

Zubereitung

Milch mit dem Vanillestengel aufkochen

Eier, Zucker, Maizena und den Vanillezucker gut zusammen verrühren.
Die aufgekochte Milch unter Rühren dazugiessen und unter stetigem Rühren zum Kochen bringen.
Sofort anrichten und kalt stellen.
Von Zeit zu Zeit umrühren, damit sich keine Haut bildet

Gefüllte Äpfel

Zutaten

100 gr	Haselnüsse gerieben
4 EL	Kondensmilch gezuckert
1 Stk	Ei
	Zimt
4 Stk	große Äpfel (sauer)
50 gr	Butter
	Puderzucker

Zubereitung

Die Haselnüsse, die Kondensmilch und das Ei kräftig verrühren. Mit Zimt würzen.

Äpfel waschen und trocken tupfen, einen Deckel wegschneiden. Mit einem Ausstecher das Kerngehäuse und wenig Apfelfleisch herausstechen.

Die Füllung in die Äpfel füllen und die Deckel aufsetzen.
Die Äpfel in eine Gratinform stellen.
Die Butter schmelzen und über die Äpfel giessen.
Reichlich Puderzucker über die Äpfel streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca20 -25 Min backen.

Warm Servieren und die Vanillesauce dazugeben