



# MENU



9. Mai 1996



*Ei im Kresse-Nest*



*Lammgigotbraten*



*Schwarzwälder-Kirschtorte*

*Ananas-Biscuittorte*



# Ei im Kresse-Nest

für 4 Personen

## Zutaten:

4 runde Toastbrottscheiben  
150g Kresse  
4 kl. Eier (Wachteleier)  
Paprika  
1 Portion Salatsauce mit  
Zitronensaft und Haselnussöl

## Zubereitung:

Toastbrote mit wenig Butter bestreichen und im Backofen bei 250°C kurz toasten.  
Ausgekühlte Toastbrot auf Teller legen, Kresse ringsum kranzförmig verteilen.  
Bratbutter in einer Bratpfanne **warm** werden lassen.  
Die Eier in der warmen Butter braten.  
Mit Paprika bestreuen.  
Spiegelei auf den den Toast legen.  
Kresse mit Salatsauce beträufeln.

## Gerollter Lammgigotbraten

für 4 Personen

### Zutaten:

ca. 800 g gerollter Lammgigot  
500g Zwiebeln  
800 g Kartoffeln  
4 Elf. Olivenöl  
4-5 frische Rosmarinzwige  
Salz, schwarzer Pfeffer aus  
der Mühle

### Zubereitung:

Den Lammgigotbraten mit Salz und Pfeffer einreiben und im heißen Öl rundum während ca. 5 Minuten anbraten. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Einen großen Bräter oder eine Gratinform mit etwas Olivenöl ausgießen. Den Boden mit Zwiebelringen belegen, dann abwechselnd Kartoffeln und Zwiebeln einschichten. Jede Lage mit Salz Pfeffer sowie mit einigen Rosmarinnadeln würzen. Den Braten auf das Gemüse setzen und ebenfalls mit etwas Rosmarin belegen. Den Lammrollbraten im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während ca. 40 Minuten braten. Die Kartoffeln hin und wieder mit etwas Bratenjus, (den man durch leichtes ankippen des Bräters entnimmt), oder Olivenöl, beträufeln. Zum servieren den Braten tranchieren und auf die Kartoffeln legen.

## Blattspinat

1 kg Spinat  
1 Zwiebel  
2 - 3 Knoblauchzehen  
2 dl Bouillon  
1 Elf. Fett  
Salz und Pfeffer

Den Spinat erlesen, waschen und in siedendem Salzwasser kochen, bis er zusammenfällt, herausziehen und abtropfen lassen. Die feingehackten Zwiebeln und den Knoblauch im Fett dämpfen, den Spinat dazugeben und mit Pfeffer und Salz würzen, Bouillon dazugeben. Zugedeckt ca. 15 Min kochen lassen. Danach den Deckel ab der Pfanne nehmen und die Bouillon einkochen lassen.

# Schwarzwälder Kirschtorte

für 4 Personen

## Teig:

4 Eigelb  
2 Elf. warmes Wasser  
100g Zucker  
1 P. Vanillin Zucker  
4 Eiweiß  
50g Zucker  
100g Mehl  
100g Epifin  
3 gest. Klf. *Backpulver*  
30g Kakao- oder  
Schokoladepulver

## Zubereitung:

Eigelb und Wasser zusammen schaumig rühren. Nach und nach 100g Zucker sowie Vanillin Zucker beifügen. Unter ständigem Schlagen 50g Zucker dazugeben. (Der Schnee muss so fest sein, dass ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt.) Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Das Mehl mit dem Epifin und Backpulver sowie mit dem Kakaopulver mischen und über den Eischnee sieben. Vorsichtig (nicht rühren) unter die Eigelbmasse heben. Eine Springform von ca. 22 cm mit Backpapier auslegen und den Biscuitteig einfüllen. Mit einem befeuchteten Spachtel glattstreichen. Das Biscuit auf der untersten Schiene, 45 Min bei 180°C, backen.

## Füllung:

200- 400g Weichselkirschen,  
entsteint (aus der Dose)  
Weichselsaft  
4 Elf. Kirsch oder Cherry Brandy  
4 dl Rahm  
2 P. Rahmhalter  
4 Elf. Puderzucker

Das am besten am Vortag gebackene Biscuit zweimal durchschneiden.

Die Weichselkirschen gut abtropfen lassen und bereithalten. Den Saft und 1Elf. Zucker auf großem Feuer um  $\frac{1}{4}$  eindicken lassen. Nach dem Auskühlen 3 Elf. Kirsch oder Cherry Brandy beimischen und damit den Boden und das *Mittelstück* der Torte beträufeln.

Die Weichselkirschen halbieren und je zur Hälfte darauf verteilen. Den Rahm leicht schlagen.

Rahmhalter und Puderzucker mischen, dem Rahm beifügen und so lange schlagen, bis der Rahm fest geworden ist.  $\frac{3}{4}$  dieser Menge auf die

Weichselkirschen streichen, den oberen Boden darauf legen, andrücken und mit  $1 \frac{1}{2}$  Elf. Kirsch oder Cherry Brandy beträufeln.

Den restlichen Rahm zum Bestreichen der Oberfläche und des Randes verwenden.

Mit Schokoladestreusel oder Schokoladepulver und Cocktailkirschen verzieren.

## Zum Bestreuen und Verzieren:

ca. 150g Schokoladestreusel  
Cocktailkirschen  
ev. Schokoladepulver

# Ananas-Biscuittorte

für 4 Personen

## Teig:

2 Eigelb  
3 Elf. warmes Wasser  
125g Zucker  
1 P. Vanillin Zucker  
2 Eiweiß  
75g Weismehl  
75g Epifin  
½ P. Backpulver

## Füllung:

2 ½ dl Ananassaft (große  
Büchse)  
25g Epifin  
20g Zucker  
1 Eigelb  
3 Scheiben Ananas  
1 Eiweiß

## Belag:

3 dl Rahm  
1 P Vanillin Zucker  
1 P Rahmhalter  
5 Scheiben Ananas

## Zubereitung:

Eigelb und Wasser schaumig schlagen, nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillin-Zucker dazugeben. Danach solange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen.  
Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. (Der Schnee muss so fest sein, dass ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt.)  
Er wird auf die Eigelbmasse gegeben. Darüber wird das mit Epifin und Backpulver gemischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig (nicht rühren!) unter die Eigelb-masse und füllt den Teig in eine, mit Backpapier ausgelegte Springform.  
Er muss sofort gebacken werden.  
Das Biscuit auf der untersten Schiene, 20 Min bei 200°C, backen.  
Das am besten am Vortag gebackene Biscuit einmal durchschneiden.

## Füllung:

Für die Füllung mißt man den Ananassaft und ergänzt ihn evtl. mit Wasser auf 2 ½ dl..  
Epifin Zucker und Eigelb werden mit 3 Elf. von dem Ananassaft verklopft.  
Der übrige Saft wird zum Kochen gebracht. Sobald er kocht, nimmt man ihn von der Kochstelle, gibt das angerührte Epifin unter Rühren hinein und läßt unter ständigem rühren noch einmal kurz aufkochen.  
Die 3 Scheiben Ananas werden in kleine Stücke geschnitten und mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß, nach dem Kochen unter die noch heiße Creme gemischt. Man stellt sie kalt und rührt während des erkalte häufig um.  
Der durchgeschnittene Biscuitboden mit der erkalteten Creme bestreichen und der Deckel darauf legen.

## Belag:

Für den Belag wird der Rahm steif geschlagen, mit dem Vanillin Zucker und Rahmhalter gemischt. Der Rand und die obere Seite der Torte werden mit etwa der Hälfte des Rahms bestrichen, und mit den Ananasscheiben und dem restlichen Rahm garniert.