

Sommerfest im Waldhaus mit den Damen

## Menu vom August mit Aschi und Ruedi

Mittwoch, 9. August 2017 (Herren ab 18 Uhr/ Damen ab 19 Uhr)

Zum Apéro: Blätterteiggebäck mit Schinken und Frischkäse

Zur Vorspeise: Schwarzwälderteller garniert

Als Hauptgang: Fischknusperli  
Kartoffeln – Tartarsauce – Salat

Zum Dessert: Himbeer-Yoghurt-Crème  
Und spezielles Bretzeli

Und alles abrunden mit einem feinen Kaffee oder Espresso

#### Apéro:

Ausgewallten Blätterteig mit Frischkäse, z.B. Cantadou oder Tartar oder nach Belieben bestreichen (A), ausgewallten Blätterteig mit Schinken belegen (B)

Teig satt aufrollen und eine Viertelstunde im Kühlschrank fest werden lassen.  
In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf Backpapier legen, mit dem Pinsel befeuchten (nur Wasser) und ca 12 Min. im Ofen bei 160° backen.

#### Vorspeise:

Fein geschnittene Tranchen von Trockenfleisch auf Teller drapieren und mit den bereitgelegten Zutaten ausschmücken.  
(Essiggurken, Tomaten, Eierhälften, Oliven, Peperoni, Zucchini.....Salatblatt u.a.)

#### Hauptgang:

Fische im Bierteig tauchen, abstreifen und in der Fritteuse knusprig backen.  
Kartoffeln im Salzwasser (oder im Dampf) weichkochen.  
Sauce Tartar und Zitronenschnitt auf den Teller geben und mit den heißen Fischen und Kartoffeln servieren.  
Dazu Salatschüsseln auf den Tisch: Mit Blattsalat und geraffelten Rübli und Tomatenschnitzen.  
Sauce nach Belieben (französisch od. italienisch)

#### Dessert:

Zutaten für 6 Personen

300 g frische oder tiefgekühlte Beeren

500 g Naturjoghurt

1 kleines Früchtejoghurt (entsprechend der Beeren, die man hat)

300 g Vanille-Eis

2 bis 3 MeringueSchalen

°Beeren in eine Schüssel geben, Joghurt beifügen und Vanilleglace

In Stücke geschnitten darauf verteilen; ca 1 Std. in den Kühlschrank

Kurz vor dem Servieren alles gut verrühren, Meringues zerbröseln und unterziehen.

In Dessertgläser anrichten und sofort servieren.

(Heute dazu ein „Bretzelrohr“)