

M E N U

VOM 21.10.98

Lachs an
Pfefferminzsauce

Kalbfleischröllchen
mit Pilzen und
Pinienkerne

Mais-Gnocchi

Zwetschgencreme

LACHS AN PFEFFERMINZSAUCE

für 6 Personen

Zutaten:

500 g Lachsfilet oder
andere Fischfilets
1 Salatgurke
15-20 kleine
Pfefferminzblätter
1 ½ dl saurer Halbrahm
1 dl Saucenrahm
1 TI Currypulver
Salz, Pfeffer

1. Den Fisch in grosse Würfel schneiden.
2. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne herausschaben. Die Gurkenhälften in ca. ½ cm dicke Scheibchen schneiden.
3. Die Pfefferminzblätter fein hacken.
4. Den sauren Halbrahm mit dem Saucenrahm in einer Pfanne verrühren. Mit dem Currypulver, Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Die Lachswürfel, die Gurkenscheiben und die Pfefferminze beifügen. Alles während 8-10 Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer gar ziehen lassen. Wenn nötig nachwürzen.
5. Mit ein wenig gehackter Pfefferminze garnieren und sofort servieren.

MAIS-GNOCCHI

für 6 Personen

Zutaten:

7.5 dl Wasser
1 TI Salz
180 g Maisgriess
2 - 3 Knoblauchzehen
3 Ei Olivenöl
12 -15 Salbeiblätter
100 g geriebener Sbrinz
reichlich Butterflöckchen

1. Das Wasser mit dem Salz aufkochen. Den Mais unter Rühren einstreuen. Auf kleinstem Feuer unter gelegentlichem Rühren während ca. 20 Minuten ausquellen lassen.
2. Den Knoblauch zum Mais pressen und das Oel beifügen. Alles gut mischen. Dann den Maisbrei auf der Rückseite eines leicht bebutterten Backblechs 1 cm dick ausstreichen. Vollständig auskühlen lassen.
3. Die kalte Maismasse in Vierecke oder Rhomben schneiden und in eine ausgebutterte Gratinform schichten.
4. Die Salbeiblätter fein hacken und mit dem Käse mischen. Ueber die Maisschnitten streuen und diese mit **reichlich Butterflocken** belegen.
5. Die Mais-Gnocchi auf der zweituntersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens während ca. 15 Minuten überbacken.

KALBFLEISCHRÖLLCHEN MIT PILZEN UND PINIENKERNE

für 6 Personen

Zutaten:

300 g Champignons
3 Schalotten
20 g Butter
2 Bund Schnittlauch
Salz, schwarzer Pfeffer
50 g Pinienkerne
250 g Mascarpone
75 g frische Spinatblätter oder
6 zarte Lattichblätter
6 grosse sehr dünn
geschnittene Kalbsplätzchen
12 Tranchen Rohschinken
20 g eingesottene Butter
1 dl Weisswein

1. Die Champignons rüsten, scheideln, dann fein hacken.
2. Die Schalotten schälen, fein hacken und in der warmen Butter glasig werden lassen.
3. Die Hitze höher stellen und die Champignons beifügen. Unter Wenden 3-4 Minuten dünsten; ziehen die Pilze Wasser, dieses auf grossem Feuer vollständig verdampfen lassen. Am Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch beifügen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.
4. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. Auskühlen lassen.
5. 3 Ei Mascarpone mit der Pilzmasse und den Pinienkernen gut mischen.
6. Die Spinatblätter waschen und auf Küchenpapier trocknen. Grosse Stiele ausbrechen. Wird Lattich verwendet, die groben Blattrippen ausschneiden und die Blätter in der Grösse der Kalbsplätzchen zurechtschneiden.
7. Die Kalbsplätzchen auf der Arbeitsfläche auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit den Spinat- oder Lattichblättern belegen. Darauf je 1 Ei Pilzmasse ausstreichen. Die Plätzchen aufrollen und mit je zwei Rohschinkenscheiben umwickeln.
8. Die Kalbsröllchen in der heissen eingesottene Butter rundum auf mittlerem Feuer während 8-10 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen.
9. Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und etwas einkochen lassen. Dann die restliche Pilzfüllung und den Mascarpone beifügen und unter Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Fleischvögel in die Sauce legen und nur noch gut heiss werden lassen. Dann sofort servieren.

ZWETSCHGENCREME

für 6 Personen

Zutaten:

750 g Zwetschgen
frisch oder tiefgekühlt
1 dl Apfelsaft
1 Ei Zitronensaft
1 Tl abgeriebene
Zitronenschale
3 Eier
4 El Zucker
1,5 dl Rahm

Die Zwetschgen entsteinen, Kleinschneiden, kurz im Apfelsaft aufkochen und durch ein Passievite treiben oder im Mixer pürieren. Mit Zitronensaft und Zitronenschale mischen.

Eier mit Zucker zu einer sämigen Creme schlagen. Das Zwetschgenmus mit der Kochflüssigkeit nochmals aufkochen und sehr heiss unter Rühren zur Eicreme geben. Das Ganze nochmals langsam bis vors Kochen bringen. Die Zwetschgencreme erkalten lassen, nach Belieben mit etwas steifgeschlagenem Rahm verfeinern und garnieren.