

Menu

vom 16. Dezember 1998:

Rüsslisalat mit Pouletteleber

*

Roastbeef

mit Gorgonzolamousse
und Sauce Cumberland

*

Kartoffelgratin

*

Kirschrahmeis mit Fruchtssalat



Ig wünsche aune schöni Wiehnachte u ne
guete Rutsch iz 1999

Nüsslisalat mit Pouletleber

Zutaten

250 g Nüsslisalat

Sauce:

2 Elf Essig

1 Tlf Senf

½ Tlf franz. Kräutermischung

1 Tlf Streuwürze oder

1 Tlf Salz

Maggi

3-4 Elf Salatöl

Nüssler

2 Elf Pinienkerne

200 g Pouletleber

Zubereitung

rüsten, waschen

für besondere „Liebhaber“
Sauce gut mischen

kurz vor dem Servieren mit
der Sauce vermischen

über den Salat streuen

schneiden, kurz anbraten,
über den Salat verteilen,
sofort Essen, da sonst die
Leber abkaltet.

Roastbeef

Zutaten

1-1 ¼ kg Roastbeef

Marinade:

½ dl	Öl
½ dl	Rotwein
1	Elf Worcestershiresauce
1	Elf Senf
1	Tlf Grillgewürz
	Pfeffer
1	Knoblauch gepresst
1	Tlf Salz

1. Fleisch wenn möglich am Vortag mit Marinade bepinseln und kühlstellen. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Mariniertes Fleisch salzen, auf den Bratenrost legen, Saucenblech darunterschieben (ev. mit Alufolie belegen).
3. Rost auf die unterste Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens schieben. Hitze auf 180 Grad reduzieren, sobald der Braten eine leichte Kruste hat. Mit der übriggebliebenen Marinade bepinseln. Es wird keine Flüssigkeit mehr zugegeben, deshalb entfällt das Übergießen. Fleischthermometer ins Fleisch stecken.
4. 45 Minuten nach dem Anbraten sollte der Braten saignant sein (Fleischthermometer: ca. 55 Grad). Vor dem Tranchieren ruhen lassen.

Denken Sie daran, dass die Temperatur des Fleisches beim Ruhenlassen noch um einige Grade ansteigt.

Gorgonzolamousse

Zutaten

100 g reifer Roquefort oder
Blaukäse
4 Elf Rahm
2 Tropfen Tabasco
1 dl Rahm
1 Elf trockener weisser
Vermouth
ev. wenig Salz und Streu-
würze

Zubereitung

zusammen im Mixer pürieren

beifügen

steif schlagen und sorgfältig unter
die Käsemasse ziehen

zum Abschmecken der Mousse

Sauce Cumberland

Zutaten

½ Orange
½ Zitrone

wenig siedendes Wasser

6 Elf Johannisbeergelee

1 ¼ dl Portwein, trockener Sherry
oder Rotwein

½ Orange, Saft
½ Zitrone, Saft

1 ein Hauch Cayennepfeffer
Prise Salz

Zubereitung

die Schale von unbehandelten
Früchten dünn abschälen und in
feine Streifen schneiden

Streifen darin 5 Minuten kochen,
herausnehmen, dann kalt abspülen

auf kleinem Feuer flüssig werden
lassen, Pfanne vom Herd ziehen

dazugiessen, mischen, in eine
Schüssel giessen

beifügen, dann die gekochten
Schalenstreifen dazugeben

Sauce würzen und vor dem
Servieren kühlstellen

Kartoffelgratin

Zutaten

	Butter
800g	Kartoffeln
½	Tlf Salz Pfeffer aus der Mühle
150 g	Gorgonzolakäse
½	Tlf Salz Pfeffer aus der Mühle
5 dl ½	Rahm oder Halbrahm Tlf Salz
1	Becher Rahm oder Halbrahm

Zubereitung

die Gratinform gut einfetten

schälen, abspülen, in dünne Scheiben schneiden, die Hälfte der Kartoffeln in die Form füllen

dazwischen streuen

in dünnen Scheiben auf den Kartoffeln verteilen

den Rest der Kartoffeln in die Form füllen

über die Kartoffeln streuen

mischen, über die Kartoffeln giessen

50 Minuten backen in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, dann herausnehmen

über die Kartoffeln giessen und nochmals 15-20 Minuten weiterbacken, bis die Kartoffeln weich sind, die Flüssigkeit soll jedoch noch nicht ganz eingekocht sein und der Gratin eine schöne braune Kruste aufweisen. Sofort servieren.

Kirschrahmeis

Zutaten

5	dl Rahm
100 g	Puderzucker
2	Elf Kirsch

Zubereitung

steif schlagen
dazusieben
beigeben, gut mischen und
gefrieren lassen

Aromavarianten:

Williams, Orangensaft,
Schokoladepulver, flüssige
Schokolade, Cassis-Sirup etc.

Frischer Fruchtsalat

Zutaten

1 ½	dl Wasser
1-2	Elf Zucker
1	Elf Zitronensaft
600 g	Saisonfrüchte

Zubereitung

aufkochen, auskühlen lassen
zugeben
vorbereiten, schneiden, sofort
mit dem Zuckersirup mischen.
Zugedeckt einige Zeit stehen
lassen.