

Menu vom 12. Dezember 2001

Gewürzstangen

Fondue Chinoise

Zwetschgensurprise



Gewürzstangen

300 g Halbweissmehl
1 Teelöffel Salz
100 g weiche Butter

in Schüssel geben
beigeben
in kleinen Stücken beigeben

20 g Hefe
1 dl Milch

Hefe auflösen, Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren; Teig gut kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen.

Teig in 20 Portionen aufteilen, zu dünnen Stangen von 25 cm Länge ausrollen.
Auf Backblech legen und nochmals gehen lassen.

1 Eigelb

verklöpfen, Stangen bestreichen

2 Esslöffel grobes Meersalz
2 Esslöffel Mohn oder Kümmel

mischen, die Stangen damit bestreuen

Backen: Bei 220° in der untern Ofenhälfte
10 - 15 Minuten

Baguettes

500 g Weissmehl
2 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Salz

in Schüssel geben

beigeben

20 g Hefe
2 dl Milch
1 dl Wasser

Hefe auflösen, Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig gut kneten bis er glatt und geschmeidig ist.
Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte gehen lassen.

2-4 lange, dünne Brote formen, auf Blech legen, nochmals gehen lassen.

Mit Wasser bestreichen, schräg einschneiden.

Backen: bei 250° 30 bis 40 Minuten

Fondue Chinoise

Fleisch: 800 g Rindshuft oder -nuss
in dünne Scheiben geschnitten

(am besten lassen Sie die Platte gleich von Ihrem Metzger anrichten)

Bouillon:	einige Champignons	in feine Scheibchen schneiden
	1 Selleriestange	ebenfalls fein schneiden
mit	1 Liter Maggi Hühnerbouillon (Würfel oder Granulat)	aufkochen

	50 g Fideli	nach dem Fleischgenuss dazugeben
	etwas Sherry	zum Abschmecken
	1 Bund Schnittlauch	fein geschnitten dazugeben

und als letzten Gang **geniessen!**

Kalte Saucen

1. Quark Tartar

1 Schalotte	
1 Bund Petersilie	
2 Essiggurken	alles fein hacken
2 Esslöffel Kapern	
1 hartgekochtes Ei	
150 g Mayonnaise	
150 g Quark	zu den gehackten Zutaten geben
1 Teelöffel Zitronensaft	
Paprika	
wenig Cayennepfeffer	abschmecken

2. Knoblauchsauce

1 Esslöffel Yoghurt	
150 g Rahmquark	alles zusammen
3 Knoblauchzehen, gepresst	gut vermischen
2 Esslöffel Mandeln, geschält, gerieben	
Salz, Pfeffer	

3. Ketchup-Sauce

70 g Mayonnaise	
70 g Sauerrahm	
70 g Ketchup	alles zusammen gut vermischen
2 Esslöffel Tomatenpurrée	
1 Esslöffel Cognac	
Cayennepfeffer	Sauce abschmecken

4. Currysauce

Einen säuerlichen Apfel	reiben
100 g Yoghurt	
100 g Mayonnaise	damit verrühren
1-2 Esslöffel Mango Chutney	
etwas Currypulver	unterrühren

5. Pfeffersauce

1 Tasse Mayonnaise	
1 Becher Yoghurt	
Saft von einer Zitrone	miteinander glattrühren
2 Esslöffel Johannisbeergelee	
4 Esslöffel grüne Pfefferkörner	
einige Tropfen Weinbrand	
2 Esslöffel Petersilie, gehackt	darunterheben und bereitstellen
2 Esslöffel Schnittlauch, gehackt	

6. Senfsauce

1 Tasse Crème fraîche	
1 Tasse Mayonnaise	
2 Esslöffel mittelsch. Senf	
Saft von 1/2 Zitrone	zusammen schaumig schlagen
einige Tropfen Worcestersauce	
eine Prise Zucker	
eine Prise Salz	
Pfeffer aus der Mühle	kräftig abschmecken
4 Esslöffel Schnittlauch, feingeschn.	darunterziehen und bereitstellen

Zwetschgenkompott mit Orangen

- 1 Orange mit heissem Wasser gründlich waschen
Schale mit Sparschäler dünn ablösen
in feinste Streifen schneiden
Orange auspressen, Saft beiseite stellen
- 4 Esslöffel Zucker rösten
1/4 Liter Rotwein zusammen mit Orangensaft den Zucker ablöschen
Orangestreifchen beifügen
köcheln lassen
- 500 g Zwetschgen (halbiert und entsteint) begeben, weichkochen
- 2 Orangen sehr sauber schälen
halbieren, in Scheiben schneiden
1 Minute mit Zwetschgen mitkochen
vom Feuer nehmen
zusammen erkalten lassen / servieren! **Guten Appetit!**