

Menu

16. Oktober 2002

Salatteller

*

Forellen im Ofen

Salzkartoffeln

Reis

*

Vinaigrettesauce

*

Apfelstrudel



Salatteller

Zutaten

Rüebli Salat

Nüssli Salat

Endiviensalat

Saucen nach Wunsch

Zubereitung

Waschen, schälen, abspülen und sofort mit der Salatsauce mischen.

mit gebratenen Speckwürfeli und Ei garnieren

Salzkartoffeln

Reis

Zutaten

100g Reis
3 dl Weisswein
½ Bouillonwürfel

Zubereitung

alles zusammen ca. 20 Minuten kochen

Forellen im Ofen

Zutaten

1 Forelle ca. 250 g pro Person

Haushaltspapier

2 Elf Zitronensaft

Fischgewürz, Salz, Pfeffer

Butterstückli, 2 Zitronenscheiben,
Dill, Petersilie

Forellen

Zubereitung

innen und aussen mit kaltem
Wasser spülen, mit

trocknen

Fisch innen und aussen
beträufeln

Fisch innen und aussen würzen

in den Fisch legen

Fisch auf gut gefettete Folie
legen. Folie gut verschliessen,
auf ein ein Blech legen

Garen: ca. 20 Minuten in der
Mitte des auf 200° C
vorgeheizten Ofens. (Rücken-
flosse lässt sich leicht lösen,
und die Augen sind weiss,
leicht hervortretend)

Servieren: Folie öffnen,
zerlegen und sofort auf vorge-
wärmte Teller anrichten.

Butter und Sauce separat
servieren

Vinaigrette

Basis: Mayonnaise

Zutaten

1 Eigelb
wenig Salz, Pfeffer, Senf

1-1 ½ dl Öl

½-1 Elf Zitronensaft

Zubereitung

in kleiner Schüssel gut
verrühren

unter ständigem Rühren
tropfenweise zugeben.
Wird die Mayonnaise dick, kann
Öl im Faden beigefügt werden.

zugeben, wenn die Mayonnaise
dick wird. Abschmecken.

Vinaigrette

½ Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Petersilie, Schnittlauch
2 Cornichons
1 hartgekochtes Ei

fein schneiden, alles unter die
Mayonnaise mischen.

Apfelstrudel

Strudelteig

Zutaten

150 g Mehl
½ Kfl Salz
1 Ei
3 Elf Wasser
1 Elf Öl

Füllung

3/4-1 kg Aepfel

½ Zitrone

3-4 Elf Zucker
5 Elf Sultaninen
wenig Zimt

Zubereitung

in eine Schüssel geben
beifügen

gut mischen.
Mehl mit der Flüssigkeit von der
Mitte aus anrühren, Teig kneten
bis er glatt und geschmeidig ist.
Im Kühlschrank ca. 30 Minuten
ruhen lassen.

schälen, fein schneiden oder
grob raffeln

Schale dazureiben, Saft aus-
pressen und zugeben

zugeben, mischen

Strudelteig auf bemehltem
Küchentuch oder Klarsichtfolie
sehr dünn auswallen,
seidenpapierdünn ausziehen.

50g Butter

5 Elf gemahlene Nüsse

schmelzen.

Einen Teil auf den Teig
streichen

auf den Teig verteilen.

Den Strudel aufrollen, auf mit
Blechpapier belegtes Blech
legen, seitlich einschlagen.

Strudel vor, während und nach
dem Backen mit der restlichen
Butter bestreichen.

Backen: Ofenmitte – 200° C
30-40 Minuten

Vanillesauce

2 KI Maizena

8 dl Milch

4 Elf Zucker

2 Eier

1 Vanillestengel

in Pfanne geben

Maizena anrühren

beifügen

aufschneiden, zugeben, gut
mischen. Unter ständigem
Rühren bis zum Kochen
bringen. Sofort in Schüssel
geben.

Von Zeit zu Zeit die Oberfläche
aufrühren, um eine Hautbildung
zu vermeiden.

Strudel lauwarm servieren