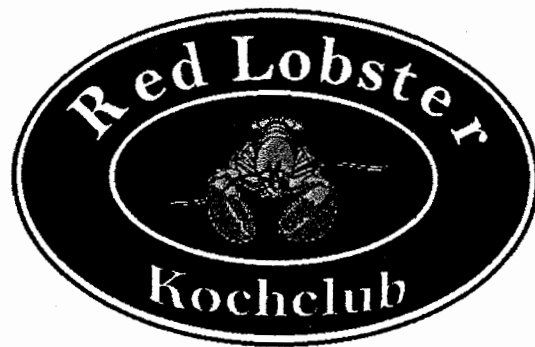


2. September 2003



Endiviensalat mit Aepfel und Nüssen

Filet al porto

Reis

Tarte aux pommes à la Bea

1. Dessert

2. Salat

3. Filet

4. Reis

Endiviensalat mit Äpfel und Nüssen

Sauce:

Salz, Pfeffer, Kräuter
Senf

in Schüssel geben

1 - 2 EL Essig

zugeben und verrühren

2 - 4 EL Oel/Rahm/Milch

zugeben und sämig rühren

===

Endiviensalat

vierteln, waschen, abtropfen und in dünne Streifen schneiden; in Schüssel geben

1 Apfel

waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden und auf den Salat geben

Nüsse

grob hacken und zugeben

===

Salatsauce

darübergiessen und **kurz** vor dem Essen mischen

Schweinsfilet al porto

500 g Schweinsfilet

in 2 - 2 1/2 cm dicke Medaillons schneiden

Salz, Pfeffer, Paprika,
Senf

würzen

Frühstücksspecktranchen

um gewürzte Médaillons wickeln

===

wenig Oel

erhitzen

Médaillons

kurz heiss anbraten und in Gratinform
legen

===

3 - 4 dl Halbrahm

alle Zutaten mischen und über das
Fleisch verteilen

ca. 2 EL Tomatenpüree

3/4 - 1 dl Portwein

Salz, Pfeffer, Aromat, ev.

wenig Cayenne

wenig Sbrinz, gerieb.

darüberstreuen

===

Backen: 230° C

1. Rille

15 - 20 Min.

B.M.

Reis

Wasserreis:

7 dl Wasser

1 ½ TL Salz

200 g Langkornreis

in eine Pfanne geben und aufkochen

zugeben und auf kleiner Stufe weich kochen;

KZ: ca. 20 Min., ev. Reis gut abtropfen oder auf grosser Stufe und unter ständigem Rühren Wasser verdampfen lassen

===

Trockenreis:

2 l Wasser

1 EL Salz

200 g Langkornreis

in eine Pfanne geben und aufkochen

zugeben und auf kleiner Stufe kochen; KZ: ca. 10 Min.;
Reis gut abtropfen und in Gratinform oder auf Blech legen

Butterflöckli

darüber verteilen; Reis im Backofen trocknen

Backen: 150° C

Ofenmitte

8 – 10 Min. (von Zeit zu Zeit mit einer Gabel lockern)

Tarte aux pommes

Teig:

200 g Mehl
knapp 1/2 TL Salz
3 TL Zucker

in eine Schüssel geben

100 g Butter, kalt

in Flocken schneiden, fein verreiben, bis die Masse gleichmässig ist

ca. 1/2 dl Wasser, kalt

zugeben und sorgfältig zu einem Teig zusammenfügen

Teig zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen

Teig ca. 2 - 3 mm dünn auswallen und Rondellen ausstechen, diese auf ein bebuttertes Backblech (Rücken) verteilen

Belag:

6 - 8 Äpfel

schälen, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden und auf die Rondellen legen

wenig Zitronensaft

Äpfel damit beträufeln

1 EL Vanillezucker

darübersträuen

40 g Butter

zusammen verkneten

60 g Zucker

und diese Butter-Zucker-Flocken darüber verteilen

Backen: 250° C (vorgeheizt)

1. Rille

10 Min.

max. Oberhitze

2. oberste Rille

5 - 8 Min.

2 dl Rahm

halbsteif schlagen

Vanillesamen aus Vanillest.

zum Aromatisieren

Tip: Anstelle von Äpfeln Birnen verwenden