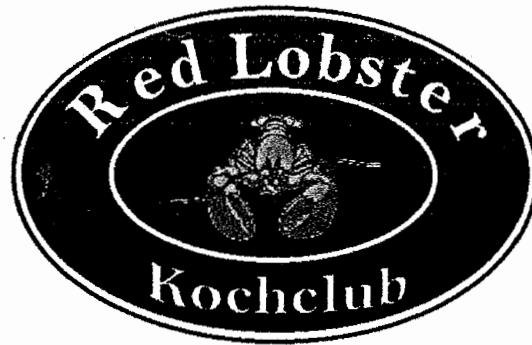


4/15



24. September 2003

Lauchcrèmesuppe

---

Nüsslisalat Mimosa

---

Kalbsbraten Savoyard  
grüne Nudeln

---

Rotweibirnen mit Zimtglacé

1. Fleisch
2. Dessert
3. Suppe
4. Salat
5. Nudeln

Grüne Nudeln

3 l Wasser

aufkochen

1 1/2 EL Salz

würzen

wenig Oel

zugeben

200 - 300 g Teigwaren

beifügen  
auf kleiner Stufe al dente  
kochen; KZ: 5 - 15 Min.

20 g Butter

erwärmen

1/2 - 1 Bund Petersilie

fein schneiden, in der warmen  
Butter kurz wärmen, die Nudeln  
beifügen, gut mischen und  
sofort servieren

### Lauchcrèmesuppe

80 - 100 g Lauch	waschen, der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden
----	
10 g Butter	erwärmen
----	
1 Zwiebel, geh.	zugeben, andämpfen
----	
Lauch, gerüstet	zugeben und mitdämpfen
----	
4 dl Bouillon	ablöschen und ca. 10 Min. kochen lassen, alles fein pürieren
----	
4 dl Bouillon	zugeben
----	
1 Pr. Muskat	abschmecken
----	
2 EL Doppelrahm	zugeben und nochmals vor den Kochpunkt bringen
----	
1 dl Rahm	steif schlagen und darunterziehen, so- fort in Tassen verteilen

### Salat Mimosa

#### Sauce:

1 TL Senf	in Schüssel geben und alles miteinander vermischen
Salz, Pfeffer	
2 - 3 EL Weinessig	
----	
4 - 6 EL Milch/Rahm/Oel	zugeben und verrühren
====	
150 g Nüsslisalat	rüsten
====	
1 - 2 Eier, gek.	grob hacken und über den Salat streuen

## Kalbsbraten Savoyard

ca. 1 Kg Kalbsbraten (Laffe oder  
Unterspälte

Salz, Pfeffer, Paprika, wenig  
Muskat, 1 Pr. Cayennepfeffer

6 - 10 Tr. Rohschinken  
6 - 10 Tr. Greyerzer

ca. 4 EL Oel

Fleisch  
2 Rüebli, grob geschn.  
1 Zwiebel besteckt

ev. 1 dl Armagnac oder  
Calvados

1 dl Weisswein  
1 Zehe Knoblauch, gepresst

100 g frische Perlzwiebeln  
250 g kleinere Champignons, ganz

Petersilie, fein geschn.

### Sauce:

1 dl Bouillon

1 1/2 dl Rahm

der Länge nach 6 - 8 Ein-  
schnitte machen, sodass das  
Stück noch zusammenhält

Gewürzmischung herstellen und  
gut einreiben

in jede Rohschinkentranche  
eine Käsescheibe legen und die  
Päckli in die Einschnitte legen  
Mit Küchenschnur zusammenbinden

erhitzen

Fleisch rundherum goldgelb an-  
braten

flambieren  
Rüebli wieder aus der Pfanne  
nehmen

zugeben, reduzieren

Pfanne in den vorgeheizten  
Ofen schieben, während ca.  
1 Std. bei 220° C schmoren  
lassen

zuerst kurz anrösten, dann  
in den letzten 15 Min. zum  
Fleisch geben.

Fleisch tranchieren, mit dem  
Gemüse ausgarnieren  
darüberstreuen

zugeben

zum Verfeinern,  
gut aufkochen, ev. nachwürzen;  
separat dazu servieren

## Rotweibirnen mit Zimtglacé

4 Birnen

schälen, halbieren (mit Stiel) und die Fliege ausschneiden

---

3 1/2 dl Rotwein

1 Lorbeerblatt

1 Gewürznelke

1/2 Zimtstange

1/2 Orange m. Schale, in Schn.

1/2 Zittr. m. Schale, in Schn.

die Birnen im Rotwein mit allen Zutaten ca. 15 Min. weichziehen lassen, öfters kontrollieren, damit sie nicht zu weich werden. Falls der Wein die Birnen nicht ganz bedeckt, diese des öfteren wenden, damit sie gleichmässig rot werden. Im Wein abkühlen und am besten über Nacht darin liegen lassen.

---

gekochte Birnen

fächerförmig aufschneiden  
Je zwei Birnenhälften gegeneinander verschoben auf die Teller richten.

---

### Zimtglacé

1 - 2 Portionen Vanilleglacé

im Zimt wenden und dekorativ auf dem Teller anrichten