

13. November 2003



Broccoliköpfchen an Nussauce

Fische auf Gemüsebett à la Bea  
Fischkartoffeln

Weisses Schokolademousse an Orangensauce

1. Dessert
2. Vorspeise
3. Fische
4. Fischkartoffeln
5. Vorspeise fertigstellen

---

### BROCCOLIKÖPFCHEN AN NUSSAUCE

#### **Nussbutter:**

40g Butter, weich  
30g Nüsse, gem.

vermischen und zu einer Rolle formen,  
in Folie verpacken und tiefkühlen

====  
200g Broccoli

rüsten und knapp weich kochen; sofort  
mit kaltem Wasser abschrecken

---  
1 dl Rahm  
Broccoli

in Mixbecher geben und pürieren

---  
2 Eigelb

beifügen

---  
Salz, Pfeffer

würzen

Masse in bebutterte Soufléförmchen  
füllen und im Wasserbad ca. 40 Min. ga-  
ren

#### **Sauce:**

10 g Butter

in Pfanne geben und erwärmen

---  
1 Zwiebel, geh.

zugeben und andämpfen

---  
3 EL Weisswein

ablöschen und etwas einkochen lassen, ab  
sieben

---  
2 dl Rahm

mit der gesiebten Flüssigkeit einkochen,  
bis die Sauce leicht sämig ist

---  
Nussbutter

unter die Sauce schlagen

---  
Salz, Pfeffer

abschmecken

---  
Nusslikör

nach Belieben zugeben

Die Sauce auf Teller verteilen und die  
Köpfchen daraufstürzen

## FISCHE AUF GEMÜSEBETT A LA BEA

2 gr. Lauchstengel	halbieren, waschen, in dünne Julienne schneiden
---	
3-4 Rüebli	schälen, halbieren, in dünne Julienne schneiden
---	
200 - 300 g Pilze	gründlich waschen und blättrig schneiden
---	
20 g Butter	in Pfanne erwärmen und gerüstetes Gemüse zugeben und andämpfen
---	
1 dl Weisswein	ablöschen und einkochen lassen
1/2 Bouillonwürfel	
---	
Thymian, Pfeffer, Oregano	würzen
---	
2- 3 dl Rahm	verfeinern und ca. 5 Min. gardämpfen
===	
600 g Fische	würzen
Salz, Zitropfeffer	
---	
	Gemüse in Gratinform verteilen und vorbereitete Fische darauf verteilen
---	
Parmesan	darüberstreuen
---	
	<b>Backen:</b> 200 C
	1. Rille
	20 - 30 Min.

## Salzkartoffeln

ca. 5 dl Wasser	in eine Pfanne geben und aufkochen
---	
1 TL Salz	zugeben
---	
600 g Kartoffeln	waschen, schälen, in gleichmässige Stücke schneiden und zugeben
---	
	auf kleiner Stufe zugedeckt kochen, KZ: ca. 15 Min.
---	
	Wasser abgiessen, ev. Pfanne nochmals auf die warme Platte stellen, abdecken und Wasser verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind

## Weisses Schokolademousse

2 Eigelb	schaumig rühren
2 EL Zucker	
—	
300 g Weisse Toblerone	schmelzen und zur Eimasse geben
—	
2 Blatt Gelatine, gewässert	sofort zugeben
—	
2 dl Vollrahm	steif schlagen und darunterziehen
—	
2 Eiweiss	zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen
—	
	in eine Schüssel füllen und 2 - 3 Std. kühl stellen
—	
—	

## Erdbeersauce

500 g Erdbeeren, gerüstet	in einen Mass-oder Mixbecher geben
2 - 3 EL Zucker	und pürieren;
1 EL Zitronensaft	bis zum Servieren kühl stellen

oder

## Orangensauce

2 dl Orangensaft	in einer Pfanne aufkochen
2 EL Grenadienesirup	
—	
1 Orange	mit dem Sparschäler dünne Streifen schneiden und in feine Julienne schneiden;
	zugeben und 5 Min. kochen lassen, absieben, Flüssigkeit in die Pfanne zurückgeben, Julienne beiseite stellen
—	
5 EL bittere Orangenkonfitüre	beigeben, unter Rühren aufkochen lassen, Hitze reduzieren und die Sauce etwas einkochen lassen;
	die Julienne wieder beigeben
—	
1 - 2 EL Grand-Marnier oder Cognac	zum Verfeinern

B. M.