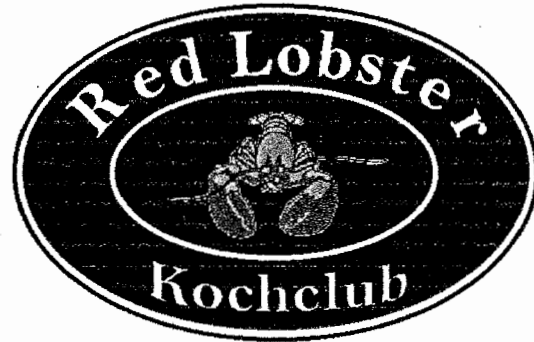


11. Februar 2004



Nüsslisalat Försterinnenart

Fischlasagne

Gemüseplatte: Spinat Emilio
Blumenkohl persillé
Rüebli

Orangensalat

1. Fischlasagne
2. Orangensalat
3. Gemüse
4. Salat

Nüsslisalat Försterinnenart

100g - 150g Nüssli oder
diverse Salate

waschen, rüsten und dekorativ auf
4 Teller verteilen

1 - 2 Scheiben Brot

in kleine Würfeli schneiden und
in heisser Kochbutter knusprig
braten

50 - 80 g Speckwürfeli

glasig braten

1/2 Zwiebel, geh.

zugeben und andämpfen

200 g Pilze

waschen, blättrig schneiden
zugeben und mitdämpfen

Pfeffer, Salz, wenig Thymian,
wenig Borretsch

würzen

heisse Pilzmischung über den Salat
verteilen

Sauce:

Salz, Pfeffer,

in eine Schüssel geben

2 EL Essig

zugeben und vermischen

1 - 2 TL Balsamico-Essig

3 - 4 EL Öl

zugeben und sämig rühren
und über den fertigen Salat ge-
ben

Fischlasagne

400 g Lachsforellen- oder
Lachsfilets
400 g Flunder, Kabeljau oder
Dorsch

in dünne Scheiben schneiden,
ev. marinieren und die beiden
Fischsorten getrennt beiseite
stellen

Dillsauce:

1 EL Butter

erwärmen

1 kleine Zwiebel, geh.

zugeben und kurz anziehen

2 EL Dill, geh.

3 dl Fischfond oder
Hühnerbouillon

zugeben und gut einkochen
lassen

Salz, Pfeffer, Paprika

rassig würzen

1 Becher Sauerrahm

unter die Sauce rühren und noch-

1/2 dl Vollrahm

mals kurz aufkochen, beiseite

1 EL Mehl, angerührt

stellen

Weisswein-Sauce:

1 EL Butter

erwärmen

2 EL Mehl

zugeben und kurz andünsten

2 dl Weisswein

ablöschen (zu Beginn: tröpfchen-
weise) und gut aufrühren

1 dl Fischfond oder
Hühnerbouillon

zugeben

Salz, Pfeffer, Tabasco
etwas Zitronensaft

zugeben, rassig würzen und 10 Min.
kochen lassen, abschmecken

1 dl Vollrahm

verrühren und unter die Sauce

1 Eigelb

ziehen (diese darf nicht mehr
kochen, beiseite stellen

250 g grüne Lasagne-Teig-
blätter

in genügend Salzwasser "al dente"
vorkochen. Mit einer Schaumkelle
sorgfältig herausnehmen und kurz
unter kaltem Wasser abspritzen.

In einer ausgebutterten Gratinform lagenweise Lasagneblätter,
Lachs mit etwas Weissweinsauce, Lasagneblätter und weisser Fisch
mit etwas Dillsauce einfüllen. Ueber die Decklasagne restliche
Weissweinsauce verteilen.

50 g gekochte, geschälte Crevetten darüberstreuen und im vor-
geheizten Backofen bei 220° C ca. 20 Min. überbacken.

Spinat Emilio

Kochbutter	in einer Pfanne erwärmen
1 Zwiebel, gehackt	in der heissen Butter andämpfen
1 Knoblauchzehe, gepresst	
750 g frischer Spinat oder 1 P. à 600g Spinat, tiefgek.	waschen und mit dem noch anhaftenden Wasser begeben, gut umrühren und ohne weitere Flüssigkeitszugabe zugedeckt weichdämpfen (tiefgekühlten Spinat begeben und unter Wenden auftauen lassen)
Salz, Pfeffer, Muskat (wenig)	würzen
ca. 20 g Butter	in einer Teflonpfanne erwärmen
50 g Rohschinken	in Streifen schneiden und leicht anrösten
2 EL Pinienkerne	über den Spinat verteilen

Blumenkohl persillé

800 g Blumenkohl	in Röschen teilen
Salzwasser wenig Milch	Blumenkohl während ca. 15 - 20 Min. weich kochen
50 g Butter	schmelzen
2 - 3 EL Paniermehl	leicht anrösten
1 B. Petersilie, geh.	zufügen
	alles über den gut abgetropften Blumenkohl giessen

Rüebli

10 g Butter	erwärmen
—	
ev. 1/2 Zwiebel, geh. ev. wenig Dill	zugeben
—	
500 g Rüebli	vorbereiten, schneiden und beifügen, andämpfen
—	
1/2 - 1 dl Bouillon	ablöschen
—	
wenig Salz 1 - 2 Pr. Zucker	würzen
—	
	KZ: 20-30 Min.

ORANGENSALAT

8 Orangen	schälen, filetieren und in Teller verteilen

1 Orange, Saft 2 - 3 EL Zucker 2 - 3 EL Wasser	in Pfanne geben, aufkochen, abkühlen - lassen

2 - 3 EL Kirsch oder Grand marnier	zugeben, mischen und über die Orangen giessen (mind. 2 Std. marinieren)
===	
ca. 100 g Feigen, getr.	klein schneiden und dekorativ darüber legen
===	
ev. 2 dl lRahm	halbsteif schlagen und dazu servieren