

KOCHABEND 2. JUNI 2004 TISCH 1

1. GANG

SAFRANSUPPE MIT KLEINEM FENCHELFLAN

2. GANG

**GEBRATENE PILZE MIT SCHWARZEN OLIVEN
AUF THUNFISCHCARPACCIO**

3. GANG

**HACKBÄLLCHEN MIT BUNDSWIEBELN
AUF EIERNUDELN UND GEMÜSEBEILAGE**

4. GANG

**WEISSWEINFLAN
AUF ERBEER/RHABARBER-KOMPOTT**

SAFRANSUPPE MIT KLEINEM FENCHELFLAN

SUPPE

100 GR. KAROTTEN
100 GR. LAUCH
100 GR. FENCHEL
1 BR. SAFRAN

1 KNOBLAUCHZEHE
1 TL. BUTTER
7 DL. HÜHNERBOUILLON
FENCHELKRAUT

FLAN

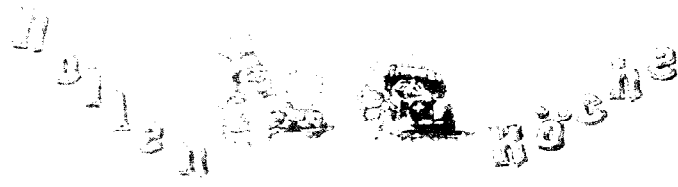
250 GR. FENCHEL
1 DL. GEMÜSEBOUILLON
1 EIGELB
1 EL. PARMESAN

1 EL. ZITRONENSAFT
3 EIER
1 ½ DL HALBRAHM
SALZ/PFEFFER AUS DER MÜHLE

GEMÜSE IN SCHEIBEN SCHNEIDEN IM BUTTER ANDÜNSTEN UND BOUILLON UND SAFRAN BEIGEBEN.

FLAN:

FENCHEL WÜRFELN UND MIT BOUILLON UND ZITRONENSAFT SEHR WEICH KOCHEN. FLÜSSIGKEIT ABGIESSEN UND DEN FENCHEL PÜRIEREN. OFEN AUF 150°C VORHEIZEN. EIER, EIGELB, RAHM UND PARMESAN VERMISCHEN, FENCHELPÜREE DAZUGEBEN UND WÜRZEN. FORMEN AUSBUTTERN UND MIT DER MASSE ABFÜLLEN. FLANS IM HEISSEN WASSERBAD CA. 45 MIN. IN DER OFENMITTE STOCKEN LASSEN. SUPPE MIT DEM FLAN ANRICHTEN.



THUNFISCHCARPACCIO

4 SCHEIBEN ROHER THUNFISCH DÜNN GESCHNITTEN

1 LIMONE

100 GR. PILZE

50 GR. SCHWARZE OLIVEN

1/2 ZWIEBEL / KNOBLAUCH

1 KNOLLEN FRISCHEN INGWER

1 PARISERBROT

1 BUND SCHNITTLAUCH

1 BUND PETERLI

8 SPARGELN

4 CHERRY-TOMATEN

1 LAUCHSPROSSEN

BALSAMICO/OLIVENOEL

SAUCE VORBEREITEN: OLIVENOEL UND BALSAMICO IN EINE KLEINE SCHÜSSEL GEBEN, EINE KNOBLAUCHZEHE PRESSEN UND DAZUGEBEN, SAFT DER LIMONE BEIFÜGEN, INGWER DAZU RAFFELN MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN UND GUT UMRÜHREN.

PILZE IN STREIFEN SCHNEIDEN, ZWIEBEL HACKEN, OLIVEN

HALBIEREN, DANACH DAS GANZE IM OLIVENOEL KURZ ANBRATEN.

ROHER THUNFISCH AUF EINEM TELLER ANRICHTEN UND MIT CHERRY-

TOMATEN, SPARGELN UND LAUCHSPROSSEN GARNIEREN. AM SCHLUSS

DIE GEBRATENEN STEINPILZE/OLIVEN DARÜBER GEBEN.

MIT PARISERBROT SERVIEREN.

**HACKBÄLLCHEN MIT BUNDZWIEBELN
AUF EIERNUDELN UND GEMÜSEBEILAGE**

ZUTATEN

4 FRÜHLINGSZWIEBELN
200 GR. HACKFLEISCH
100 GR. KALBSBRÄT
WENIG ROSMARIN

SALZ / PFEFFER
1 DL. GEMÜSEBOUILLON
30 GR. BUTTERFLÖCKLI
1/2 BUND PETERSILIE

BUNDZWIEBELN CA. 1 MIN. BLANCHIEREN.
HACKFLEISCH MIT DEN ÜBRIGEN ZUTATEN MISCHEN UND KURZ KNETEN.
BÄLLCHEN FORMEN. BUNDZWIEBELN ZU NESTCHEN FORMEN UND
BÄLLCHEN HINEINGEBEN. NESTCHEN IN DIE FEUERFESTE FORM GEBEN,
BOUILLON DAZUGIESSEN UND IM OFEN BEI 220°C SCHMOREN.

**WEISSWEINFLAN
AUF ERBEER/RHABARBER-KOMPOTT**

ZUTATEN

5 EIGELB
150 GR. ZUCKER
2 DL. WEISSWEIN
RHABARBER
ERDBEEREN

2 EIWEISS
3 BL. GELATINE
1 BEUTEL VANILLEZUCKER
1 DL. RAHM

EIGELB, ZUCKER ZU EINER HELLEN CREME AUFSCHLAGEN. WEISSWEIN
ERHITZEN UND KURZ VOR DEM KOCHEN UNTER DIE CREME ZIEHEN.
UNTER STÄNDIGEM RÜHREN AUFKOCHEN.
3 BLATT GELATINE IN KALTEM WASSER EINWEICHEN, WASSER
WEGGIESSEN, GELATINE AUSDRÜCKEN, AUFLÖSEN UND DER MASSE
BEIGEBEN, DANACH ETWAS AUSKÜHLEN LASSEN. EIWEISS MIT
VANILLEZUCKER ZU FESTEM SCHNEE AUFSCHLAGEN. RAHM STEIF
SCHLAGEN UND BEIDES UNTER DIE CREME ZIEHEN.
IN FORMEN FÜLLEN UND KÜHL STELLEN. KOMPOTT UND FLAN ANRICHTEN.