

**KOCHABEND VOM 1. MAI 2002**  
**TISCH 1**

**VORSPEISE**

**MORCHEL - PILZTÄSCHLI AUF BLATTSPINAT**

**SALAT**

**AUBERGINEN - SALAT**

**HAUPTGANG**

**LAMMHÜFTLI MIT KRÄUTERSCHAUM**  
**BRATKARTOFFELN UND BROCCOLI**

**DESSERT**

**RHABARBER - ERDBEERSTERN MIT VANILLEGLACE**  
**NAPIERT MIT EIERCOGNAC**



## MORCHEL - PILZTÄSCHLI AUF BLATTSPINAT

### CREPES

60 GR. MEHL  
1.5 DL. MILCH  
2 EIER  
30 GR. FLÜSSIGER BUTTER  
1 ESSLÖFFEEL PETERLI GEHACKT  
SALZ / PFEFFER  
LAUCHBLATT (ZUM BINDEN)

### MORCHELRAGOUT

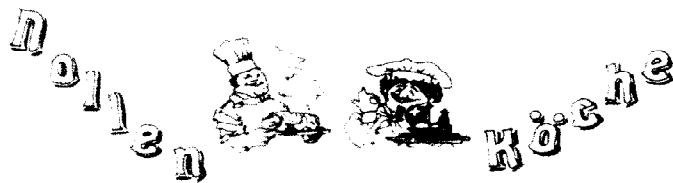
100 GR. MORCHELN  
100 GR. CHAMPIGNON  
50 GR. SPINAT  
SALZ / PFEFFER  
1 DL. HALBRAHM  
BASILIKUM  
ZWIEBEL

### CREPES

ALLE ZUTATEN GUT MISCHEN UND DÜNNE CREPES AUSBACKEN

### ZUBEREITUNG

PILZE, ZWIEBELN, SPINAT UND BASILIKUM IM BUTTER ANDÄMPFEN MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN. DIE HÄLFTE AUF DIE CREPES VERTEILEN UND MIT DEN LAUCHFÄDEN ZUSAMMENBINDEN. IM HEISSEN OFEN BEI 220°C CA. 4-5 MINUTEN BACKEN. DEM REST HALBRAHM BEIFÜGEN UND KURZ AUFKOCHEN. PILZSPIEGEL AUF TELLER ANRICHTEN DAS CREPES IN DIE MITTE PLAZIEREN.



## AUBERGINEN - SALAT

### SALAT

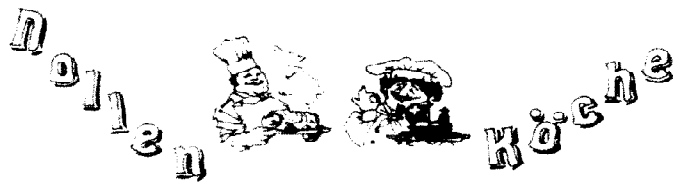
4 AUBERGINEN  
SALZ  
250 GR. CHERRY - TOMATEN  
2 ZWIEBELN  
2-3 ZWEIGE BASILIKUM

### SAUCE

1 STK. INGWER - WURZEL  
1 KNOBLAUCHZEHE  
2-3 EL. ACETO BALSAMICO  
2-EL. OLIVENOEL  
2 EL. SOJASAUCE  
SALZ, PFEFFER

DIE AUBERGINEN RUNDUM MIT EINER GABEL MEHRMALS EINSTECHEN -  
WICHTIG, DAMIT SIE BEIM BACKEN REGELMÄSSIG GAREN UND NICHT  
AUFPLATZEN. AUF EINEM BLECH IN DER MITTE DES AUF 200°C  
VORGEHEIZTEN OFENS ETWA 40 MIN. BACKEN. DABEI MEHRMALS WENDEN.  
SOBALD SIE WEICH SIND, HERAUSNEHMEN. LÄNGS HALBIEREN UND ETWAS  
AUSKÜHLEN LASSEN. DANN DIE HAUT IN STREIFEN ABZIEHEN UND IN  
WÜRFEL SCHNEIDEN.

MIT DEN OBEN ERWÄHNTEN ZUTATEN DIE SAUCE HERSTELLEN UND ÜBER  
DIE AUBERGINEN GIESSEN. ZUGEDECKT 30 MIN. ZIEHEN LASSEN.  
CHERRY - TOMATEN VIERTELN, ZWIEBEL MIT ETWAS GRÜN FEIN  
SCHNEIDEN UND ÜBER DEN SALAT VERTEILEN.



## LAMMHÜFTLI MIT KRÄUTERSCHAUM BRATKARTOFFELN UND BROCCOLI

### FLEISCH

4 LAMMHÜFTLI  
4 EL. PANIERMEHL  
2 EL. PETERLI GEHÄCKT  
STREUWÜRZE

### GEMÜSE

300 GR. BROCCOLI  
400 GR. BRATKARTOFFELN

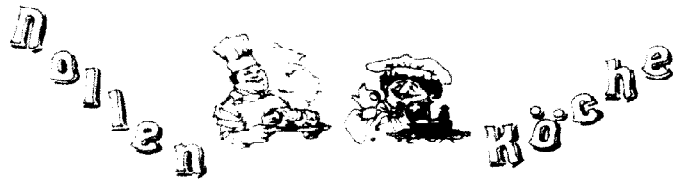
### KRÄUTERSCHAUM

2 DL. GEMÜSEBOUILLON  
½ DL. WEISSWEIN  
1 TL. KRÄUTERMISCHUNG PROVENCALE  
1 KNOBLAUCHZEHE  
4 PFEFFERKÖRNER ZERDRÜCKT  
2 EIGELB  
2 EL. HALBRAHM  
ROSMARIN, THYMIAN – ZWEIGE FÜR GARNITURE

PANIERMEHL LEICHT RÖSTEN UND PETERLI DARUNTERMISCHEN. FLEISCH BEIDSEITIG KRÄFTIG ANBRATEN. FLEISCH IN FEUERFESTE FORM GEBEN UND DAS PANIERMEHL DARAUFG VERTEILEN. BEI 70° C CA. 40 MIN. GAREN.

### ZUBEREITUNG KRÄUTERSCHAUM

ALLE ZUTATEN BIS UND MIT PFEFFERKÖRNER IN EINE PFANNE GEBEN. FLÜSSIGKEIT AUF DIE HÄLFTE EINKOCHEN UND IN EINE SCHÜSSEL ABSIEBEN, DANACH AUSKÜHLEN LASSEN. EIGELB UND RAHM BEIGEBEN UND MIT DEM SCHWINGBESEN IM WASSERBAD CA. 3 MIN. SCHAUMIG RÜHREN.



**RHABABER-ERDBEERSTERN MIT VANILLEGLACE  
NAPIERT MIT EIERCOGNAC**

**DESSERT**

**4 RHABARBERSTENGEL  
250 GR. ERDBEEREN  
4 KUGEL VANILLEGLACE  
EIERCOGNAC**

**RHABARBERSTENGEL IN 5 CM LANGE STÜCKE SCHNEIDEN UND IM  
ZUCKERWASSER KNACKIG KOCHEN. ERDBEEREN SCHNEIDEN UND MIT  
RHABARBERSTENGEL STERNENFÖRMIG AUF TELLER ANRICHTEN.  
IN DIE MITTE EINE KUGEL VANILLEGLACE UND MIT EIERCOGNAC  
NAPIEREN.**