

Kochabend Tisch3

23. 8. 00

Feldsalat mit Kalbszunge
An Olivenölvinaigrette

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Senfsauce

Edi`s Früchteroulade

Feldsalat mit Zunge

1 Kalbszunge gekocht
Feldsalat (Nüsslisalat)

Olivenölvinaigrette

20g Sellerie
10g Karotten
10g Lauch
10g Peterli
1.5 dl Olivenöl
1 Zitrone
1 Tl scharfer Senf
Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Die Gemüse in sehr kleine Würfel schneiden, blanchieren und in einem Sieb abtropfen lassen.
Das Olivenöl mit Senf und Zitronensaft verrühren, die Gemüsegewürfel begeben und ziehen lassen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Den Salat rüsten, mit der Vinaigrette mischen und anrichten.

Die Zunge nach belieben aufschneiden (Würfel, Streifen etc.) und darüber verteilen.

Carpaccio vom Rinderfilet

200g Rinderfilet dünn geschnitten.
Olivenöl
Aceto Balsamico
1Tl Scharfer Senf
Salz und Pfeffer

Das dünn geschnittene Filet auf die Teller anrichten,
die Zutaten der Sauce gut verrühren und damit das Fleisch napieren.
Etwas mit Pfeffer abschmecken und ausgarnieren.

Früchteroulade

Gemäss Angaben von Edi