



1. Juni 2011

Tisch 2

Gemischter Blattsalat, garniert mit
Radiesli und farbigen Karotten, gekocht

Fischfilets auf Kefenbeet
mit Weisswein-Kräutersauce
und Salzkartoffeln

Saltimbocca mit Risotto und Broccoli

Spargel mit Ingwer, Erdbeeren und Eis

**Gemischter Blattsalat, garniert mit Radieschen und farbigen Karotten,
gekocht**

4 bunte Blattsalate
2 Radieschen

Je 1 gelbe und rote Karotte, gekocht
Sauce Vinaigrette nach eigenem Geschmack

Fischfilets auf Kefenbeet an Weisswein-Kräutersauce mit Salzkartoffeln

4 Fischfilets
300 g Kefen
Sauce:
Weisswein
Zwiebeln
Bouillon
Saucen-Halbrahm
Saurer Halbrahm
Viel Petersilie
Schnittlauch
Dill

Zwiebeln andünsten, mit Wein und Bouillon ablöschen, reduzieren. Die restlichen Zutaten beifügen und abschmecken.

Kefen in Bouillon garen – Kartoffeln garen.

Fisch nach Geschmack würzen und auf den Punkt braten – Auf Teller anrichten.

Saltimbocca

8	dünne Kalbsplätzli	
½	KL Salz oder Streuwürze	
wenig	Pfeffer	würzen
4	Rohschinken-Tranchen	halbieren, auf Plätzli legen
8	kleine Salbeiblätter	darauf legen, mit Zahnstocher Zusammenstecken
2	EL Oel oder Fett	erhitzen Saltimbocca auf grosser Stufe kurz braten (2 – 3 Min.)

Risotto

1	EL Oel oder Butter	erwärmen
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	schneiden, zugeben
200 g	Risotto-Reis	beifügen Sofort auf kleine Stufe zurück- schalten, unter ständigem Rühren dünsten
6 dl	Bouillon	ablöschen, auf kleiner Stufe Kochen (15 – 20 Min.) Von Zeit zu Zeit rühren
½	KL Safran	nach dem Ablöschen zugeben

Spargel mit Ingwer, Erdbeeren und Eis

300 g weisser Spargel
30 g frische Ingwerwurzel
2 EL Zitronensaft
225 g Zucker
250 g Erdbeeren
2 TL gehackte, geröstete
Mandeln

Vanille-Eis

Cointreau nach Belieben

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und den Spargel in 4 cm lange Stücke schneiden. Ingwer schälen und sehr fein reiben. Zitronensaft mit Ingwer und 100 g Zucker aufkochen und die Spargelstücke darin garen.

Spargel aus dem Sud nehmen und die Flüssigkeit einkochen, bis Sirup entsteht. Erdbeeren putzen und vierteln. In den Sirup geben, abkühlen lassen.

Vanille-Eis mit gehackten Mandeln bestreuen und mit dem Ingwer-Spargel servieren. Nach Belieben mit Cointreau beträufeln.