

Menu 29. Sept. 94

Terrine de poisson
Salade de fenouille

x x x

Rôti de porc glacée
Gratin de pommes de terre
Courgettes et champignons sautés

x x x

Parfait glacé au Whisky
Figue pochée

Terrine de poisson (für eine Terrine von 600g Inhalt)

~~200~~ 150 g Zander filet | Ausgebutterte Form auslegen.

280 g Lachs od. Lachsfoie

130 g Rahm

Salz, Pfeffer

| Farce erstellen

50 g Zander filet

50 g Bohnen (blanchiert)

| als Eiulage

ca. 45 Min. im Wasserbad pochieren. (Innentemperatur ca. 60°)

Farce: Fleisch vor dem verarbeiten kurz anfrieren. 2x durch die feinste Scheibe des Wolfs lassen. Rahm langsam unter die Masse ziehen (od. mixen).

Salade de fenouille

400 g Fenchel | schnetzeln

2 dl Sauerrahm

40 g Haselnüsse in Scheiben gesch.

Zitronensaft.

Salz, Pfeffer

Rôti de porc glacé (10 Pers.).

2 Kg	Schweins hals oder -carré	anbraten
	Fett	

200g	Mirepoix (Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch)	beigegeben

4dl Weisswein

Während dem garen immer wieder mit der Flüssigkeit übergiessen.

Kartoffelgratin (10 Pers.)

2 Kg Kartoffeln | Scheiben schneiden

200g Gruyere geraffelt | darüber streuen

8dl Milch

4dl Rahm

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Zehe gepresster Knoblauch

ca. 40 Min. im Ofen überbacken.

aufkochen,

beigegeben

Gemüse (10 Pers.)

1kg Zucchini

500g Champignons

Fett

Salz, Pfeffer

| sautieren

Whisky-Parfait (10 Pers.)

200 g Eigelb (ca. 10 Stk.)

1dl Whisky

200g Zucker

1dl Whisky

6dl Rahm

| Zucker auflösen, (fast kochen) beigegeben

| beigegeben

| schlagen, vorsichtig darunterziehen

Feigen

10 Feigen

5dl Rotwein

Zimt, Nelken

Zucker

| kochen

| potchieren