

Menu 30. März 95

Carpaccio aux avocados

x x x

Rôti de porc aux fruits séchés

Spätzli au pommes de terre

Endive belge meunière

x x x

Salade d'orange

Glace de gingembre

Carpaccio (10 Pers.)

600 g Rindsfilet od. -hüft | hauchdünn schneiden
| evtl. noch flach klopfen.

2-300 g Parmesan am Stück | mit dem Kartoffelschäler schneiden

Salz, Pfeffer

Zitronensaft

Oliveöl

| marinieren

3 Avocados

Kresse

| garnieren

Das Fleisch kann auch im Tiefkühler angefroren werden und dann auf der Aufschnittmaschine geschnitten werden.

Schweinsbraten (10 Pers.)

2 kg Schweinscarré od. -hals

100 g Dörrzwetschgen

100 g Dörraprikosen

| Carré damit füllen

Mirepoix

Öl

Salz, Pfeffer

| Fleisch im Öl anbraten, Gemüse
begeben, im Ofen braten.

2 dl Weisswein

Bratensauce od.

Demi glace

| Öl weggiesen, mit Weisswein ablöschen

begeben, abpassieren, abschmecken.

Schupfnudeln oder Kartoffelspätzli (10 Pers.)

1,2 kg Kartoffeln	kochen (ungeschält)
	schälen, purieren
8 EL Griess	
8 EL Mehl	darunter mischen, in gleichmässige
23 Eier	Stücke schneiden, zwischen den Händen
Salz, Muskat	rollen.

Nudeln in siedendes Salzwasser geben, ca. 5 Min. köcheln lassen, abtropfen

50 g Butter | in Butter sautieren.

Endive

1,6 kg Brüsseler	Störze leicht rausschneiden, in Salzwasser
	kochen

Endive belge der Länge nach schneiden, etwas ausdrücken, zusammenlegen

200 g Mehl | in Mehl wenden

100 g Butter | beidseitig sautieren

Orangensalat

Orangen schälen, nach belieben schneiden

mit gehackten Pistazienkernen bestreuen (oder Pinienkernen)

Ingwereis

5 dl Milch	
125 g Zucker	aufkochen

100 g Eigelb | zur Rose kochen

Masse etwas erkalten lassen

Ingwer | schälen, raffeln

1,5 dl Rahm | begeben, freeze