

Menu 27. April 95

Tomme pané sur coulis de tomates

x x x

Goulache Stroganov

Riz sauvage printanière

x x x

Mille feuilles à la crème

Panierter Tomme

10 Tommes	panieren, in Butter sautieren
2 Eier	
Panierprot	
150g Butter	

Tomatensauce

1 Dose Pelatti (od. im Sommer frische Tomaten)	Zwiebeln, Knoblauch im Öl anziehen, Pelatti begeben würzen, köcheln lassen.
50g Zwiebeln	
Knoblauch	
Salz, Pfeffer	
20g Olivenöl	

Stroganov (10 Pers.)

1,6 kg Rindsfilet od. -hüft	in Würfel schneiden, in ganz heissem Öl kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen.
50 g Bratöl	
50 g geh. Zwiebeln	kurz stump anziehen
2dl Rotwein	ablöschen
5dl Demi-glace	begeben
Paprika (edelsüss)	vor dem Anrichten mit dem Fleisch in die heisse Sauce geben.
100 g Essiggurkenstreifen	
100 g Peperonistreifen	
2dl Sauerrahm	

Reis (10 Pers.)

500 g Reis
100 g wilder Reis | separat kochen
(evtl. fertige Mischung)

500 g Spargel (grün) | kochen

(100 g Lauch) | anziehen
80 g Butter

Bärlauch in Streifen geschnitten

alles mischen

Crème Schnitte

Blätterteig abfälle | ca. 2 mm dick ausrollen, auf feuchtes
od. verschn. Blättert. | Blech legen, lochen, ruhen lassen,
backen bei ca. 200°C

Aprikoture (od. Gelee) | den Boden oben und den Deckel
unten bestreichen

Crème

50 g Cremepulver | Cremepulver und Zucker mischen,
5 dl Milch | mit der Milch aufkochen, erkalten
100 g Zucker | lassen

Crème aufrühren,

5 dl geschl. Rahm drunterziehen