

Menu 30. Januar 97

Poisson en chemise de gelée
Crème de caviar

* * *

Rumpsteak tyrolienne

Pommes frites

Courgettes au thym

* * *

Crème brûlée

Fisch im Gelée

1 mittlere Seezunge | filetieren | in kleine Stücke schneiden
250 g Lachsfilet

- Geräte mit $\frac{1}{2}$ geschn. Zwiebel und Estragon in 5dl kaltem Wasser aufsetzen. Ca. $\frac{1}{2}$ Std. ziehen lassen. Zwischendurch abschäumen. Vorsichtig absieben. Fond würzen.
- Fisch kurz im Fond pochieren. Herausnehmen.

2dl Weisswein | wärmen
3dl Fond

6 Blatt Gelatine | einweichen, begeben, Fond abschmecken.

Crème de caviar

1dl geschlagener Rahm mit Kaviar vermischt als
Gratitur.

Fasnachtschüechli

230 g Mehl

10g Zucker / Salz

10g Rahm / 30g geschm. Butter | begeben

3 Eier / 10g Kirsch

Dünn auswallen. Bei ca. 160°-180° fritieren

Mit Staubzucker bestreuen.

Tomaten Coulis

5 Tomaten | schälen, entkernen

Knoblauch | fein hacken

Mit wenig Olivenöl anziehen und einkochen, abschmecken

Bierteig

125g Mehl

Salz

1,5 dl Bier

12g Öl

| beigeben

1 Eiweiss | schlagen, beigeben

Zwiebelringe in Bierteig drehen, fritieren

Gebrannte Crème

1 l Milch ~~ab~~ aufkochen

$\frac{1}{2}$ lt. Milch

150g Zucker

45g Cremepulver

| beigeben, aufkochen

6 Eier

1 dl Rahm

| beigeben, zur Rose kochen

200g Zucker

wenig Wasser

| caramelisieren, beigeben

Rumpsteak

10 Rumpsteak à ca. 180g

sautieren oder grillieren

Mit Tomaten coulis und fritierten Zwiebelringen garnieren