

Menu 27. Febr. 97

Moules au beurre d'amandes

x x x

Ragout de dinde à l'orange

Nouilles fraîches

Ratatouille en fenouil

x x x

Tarte de pomme moitié-moitié

Mies muscheln

3 kg Muscheln

• gekochte Muscheln müssen offen sein
• Offene Muscheln vor dem Kochen müssen sich beim Klopfen schließen
waschen, entkernen, dämpfen, eine Hälfte der Schale entfernen

200 g Butter | vergehen lassen.

200 g Panierbrot

1 Knoblauchzehe

geh. Petersilie

80 g gehobelte Mandeln

Salz, Pfeffer

zur Butter geben. Die Masse auf den Muscheln verteilen, im Ofen überbacken.

Baguette als Beilage.

Truthahn voressen

4,5 kg Truthahn voressen

~~3 Orangen~~ Fettstoff

1 lt. Demi-Glace

3 Orangen

evtl. roten Pfeffer

anbraten

1 beigegeben

1 Zeste beigegeben, Fetts auf die Seite stellen

Kurz vor dem Servieren die Orangenfets in die Sauce geben.

Nudeln

500 g Mehl

5 Eier

50 g Öl

Salz

Fenchel

5 Fenchel | halbieren, kochen, etwas aushölen

Zwiebeln geh.

Knoblauch geh.

Oliveöl

| anziehen

1 Zucchini

1 Pepperoni

| in Würfelchen schneiden, begeben

Ratatouille in Fenchel füllen

Gleichschwertorte (Springform von ca. 24 cm Ø)

300 g Zucker

4 Eier

$\frac{1}{2}$ Zitronenzeste

300 g Mehl

1 TL Backpulver

| In eine Schüssel geben

300 g Butter

800 g Äpfel

| schmelzen, begeben, gut schütteln

| auf der Masse verteilen

ca. 45 Min. bei 180°-200°C backen

Mit Staubzucker bestreuen.