

Kochsession vom 26. Juni 1997

Menue (für 10 Personen)

Lachsroulade garniert (Fenchel- /Randensalat)

* * *

Kalbsmedaillon Salbina
Risotto Rosato

* * *

Rhabarbercrème

Lachsroulade garniert

Biscuit

6	Eiweiss	zu Schnee schlagen
	Salz	
6	Eigelb	schaumig schlagen
150 g	Mehl	
	Bachpulver	auf Backpapier ausstreichen und bei 180 °C 5...10 min. Backen

Füllung

1 kg	Mager- oder Halbfettquark	
1	Zitrone	Saft
	Kräuter	feingehackt (Peterli, Schnittlauch, Basilikum,...)
	Salz, Pfeffer	alles mischen
200 g	Brötlilachs	feinschneiden
evtl.	Gelatine	
		in Roulade einrollen, Kühlstellen

Garnitur Fenchelsalat

3	dl	Halbrahm
2	Zitrone	Saft mit Halbrahm mischen
10	Fenchel	rüsten, fein Hobeln (unter Halbrahm mischen)
10	Ananasscheiben	würfeln, mischen

Garnitur Randensalat

3	Randen	würfel
	Salatsauce	
1	Chicorée rosso	Randensalat in den Blättern anrichten
1	Zwiebel	fein schneiden und über Randen verteilen

Kalbsmedaillon Salbina

10 doppelte Kalbsplätzli dünn, mit Salz und Pfeffer würzen

Füllung:

100 g Schinken fein hacken
10 Salbeiblätter, Peterli fein hacken, dämpfen,
10 Silberzwiebel in die Plätzli legen, mit Zahnstocher verschliessen

Weisswein Plätzli im Butter kurz anbraten, ablöschen, einkochen
4 El Sauerrahm

Risotto Rosato

500 g Risotto
2 Zwiebel gehackt
2 Tomaten oder Tomatenpürée
2 dl Weisswein mitkochen

Garnitur Lauch Julienne

2 Lauch lange dünne Streifen schneiden kurz dämpfen

Rhabarbercrème

1 kg Rhabarber häuten würfeln
12 El Zucker hellbraun rösten, Rhabarber dazu, mit Wasser ablöschen
2 El Zitronensaft
Gelatine dazu, auskühlen lassen
4 dl Schlagrahm schlagen, darunter ziehen

Garnieren mit Schlagrahm und Erdbeeren