

Terrine de lapin Sauce Cumberland

Ragout de l'homard et du veau Nouilles au coriandre Poits mange-tout

Gratin de fruits

Terrine

100	gr	Kaninchenleber	
80	gr	Schalotten geh.	
		Knoblauch geh.	<i>anbraten</i>
		Cognac	<i>ablöschen, kaltstellen</i>
3	Stk.	Toastbrot ohne Rand	
50	gr	Rahm	<i>einweichen</i>
250	gr	Kaninchen ohne Sehnen	
100	gr	Rückenspeck	<i>mit allem mischen, durch den Wolf lassen</i>
		Grüner Pfeffer	<i>einweichen, unter die Masse mischen</i>
<i>Evtl. einige Fleischstücke separat anbraten und ganz unter die Masse mischen.</i>			
<i>Ca. 1 Std. Bei 130° im Wasserbad im Ofen poschieren.</i>			

Selleriesalat

Sellerie
Mayonnaise
Orangensaft

Sauce Cumberland

Johannisbeergelee
Ingwer geraffelt
Orangensaft und -zeste
Porto
Cayennepfeffer *aufkochen, passieren*

Hummersauce

		Hummerschalen	
		Oliveöl	<i>ziemlich stark anrösten</i>
		Zwiebeln	
		Tomatenpüree	<i>beigeben, kurz mitrösten</i>
2	dl	Weisswein	<i>ablöschen, ca. 30 Min köcheln lassen, passieren</i>
			<i>beigeben</i>
5	dl	Rahm	
20	gr	Mehl	
40	gr	Butter	<i>mischen, beigeben</i>

Ragout

3-4 Stk Hummer *ca. 20 min poschieren, auslösen,
Fleisch in Stücke schneiden*
1 kg Kalbfleisch (zB. Eckstück) *in Stücke schneiden, heiss anbraten
Fleisch in die heisse Sauce geben (nicht mehr kochen)*

Koriander Nudeln

1 kg Mehl
10 Eier
1 dl Öl
Salz

Nudeln wie gewöhnlich zubereiten.

*Bevor die Nudeln gekocht werden ein paar Korianderkörner ins Wasser
geben und ca. 5 min vorkochen. Der Koriander muss nicht unbedingt
herausgenommen werden.*

Kefen

800 gr Kefen
Im heissen Wasser blanchieren, im Butter schwenken, abschmecken.

Gratinmasse

5 Orangen (Saft)
Safran
100 gr Zucker einkochen
3 dl Milch
60 gr Zucker
30 gr Vanillepulver Creme patissière machen
5 Eigelb
3 dl geschl. Rahm alles mischen
Gratinmasse über die angerichteten Früchte geben, gratinieren