

Tresse de sole sur coulis de poivrons

Asperges Sauce hollandaise

Piccata de volaille Bärlauchnudeln

Creme renversé à l'orange

Seezunge

800 gr Seezungenfilets (1 Filet / Pers.)
2 dl Weisswein
Salz, Pfeffer

Filets im Weisswein pochieren.

Peperonisauce

500 gr Peperoni
50 gr Essig
Öl
Salz, Pfeffer

Alles mixen (Peperoni evtl. schälen).

Kresse und Peperoniwürfel zum ausgarnieren.

Spargeln

2 kg Spargeln

Hollandaise

500 gr Butter *schmelzen*

2 dl Weisswein
Schalotten
Pfefferkörner (zerdr.) *reduzieren*

5 Eigelb
Salz, Pfeffer

Warme Reduktion zu den Eigelb geben, schaumig schlagen, mit der Butter aufmontieren.

Piccata

10 Pouletbrüstchen *schneiden und klopfen*
Salz, Pfeffer

20 gr Mehl

4 Eier

160 gr Parmesan
Butter

Pouletbrüstchen würzen, mehlen, in Eier-Käse Masse wenden, in Butter sautieren.

Bärlauchnudeln

500	gr	Mehl
5		Eier
50	gr	Öl
		Salz
		Bärlauch (fein gehackt)

Der Bärlauch kann auch in Streifen geschnitten unter fertige Nudeln gemischt werden.

Nudeln fertigmachen

100	gr	Zwiebeln
250	gr	Champignons
400	gr	Tomatenwürfel (oder Pelati)
80	gr	Butter

Zwiebeln und Champignons in Butter anziehen, mit den Tomaten köcheln lassen, Sauce unter die heißen Nudeln mischen.

Orangenflan

200	gr	Zucker	
wenig		Wasser	<i>caramelisieren</i>

1	lt	Milch	
		Orangenzeste	
200	gr	Zucker	<i>aufkochen</i>

8		Eier	
80	gr	Grand-Marnier	<i>verschlagen, begeben</i>

*Caramel in die Timbale geben, mit Milch-Eier auffüllen, im Ofen pochieren.
Als Garnitur: Orangenfilets, geh. Pistazien oder gehobelte Mandeln.*