

Graved Lachs Raifort chantilly

Filet de porc aux apricots Pommes nouvelles aux épices Pois mange tous

Mousse glacé au rhubarbe

Marinierter Lachs

- 1000 gr frischer Lachs
in nicht all zu dünne Scheiben schneiden
Pommard Senf
Zitronensaft
Koriander
Dill
Zucker
Salz, Pfeffer
Marinade auf den Fischescheiben verteilen, ca. 1 Std. marinieren.
- 1 dl Rahm
Meerrettich gerieben
Meerrettich unter den geschlagenen Rahm mischen
Verschiedene Blattsalate
Essig
Öl
Salz, Pfeffer
Salatsauce
- 20 Scheiben Toastbrot
Lachs rund um den Salat anrichten. Toastbrot separat servieren

Schweinsfilet

- 1800 gr Schweinsfilet
Dörraprikosen
Mit dem Stahl ein Loch ins Filet machen und mit den Aprikosen füllen.
Filet braten.
Braune Sauce
Madeire
Sauce mit Madeire abschmecken, Filet auf Sauce anrichten

Kartoffeln

- 2 kg Neue Kartoffeln
80 gr Butter
Mohn
Kümmel
Sesam
Gehobelte Mandeln
Salz
Kartoffeln halbieren, mit Butterflocken belegen und je ein Viertel der Kartoffeln mit einem der Gewürze bestreuen. Im Ofen backen.

Kefen

100	gr	Schalotten	<i>schnetzeln</i>
50	gr	Butter	<i>Schalotten in Butter anziehen</i>
500	gr	Kefen	
		Salz / Pfeffer	

Halbgefrorenes mit Rhabarber

5		Eiweiss	
310	gr	Zucker	<i>warm + kalt schlagen</i>
400	gr	Rhabarberkompot	
6	dl	Rahm geschlagen	

alles vorsichtig mischen und gefrieren

500 gr Erdbeeren

Ein Teil der Erdbeeren für die Garnitur auf die Seite stellen. Den Rest pürieren und evtl. mit Zucker nachsüssen.