

Foie de volaille sur pousses de lentilles

Filet d'agneau provençale

Pommes boulangère

Haricots verts

Feuilleté aux poires

Sauce caramel aux noix

Salat

		Linsenkeimlinge	<i>ca. 3 Tage keimen lassen</i>
		Blattsalat	
600	gr	Geflügelleber	<i>kurz anbraten</i>

Salatsauce

wenig	Acetto Modena
	Nussöl
	Salatöl
	Salz, Pfeffer

Lammfilet

1.8	kg	Lammfilets
		Bratöl
		<i>Lammfilets kurz anbraten</i>
120	gr	Butter
100	gr	geh. Zwiebeln
		geh. Knoblauch
		Kräuter (Majoran, Thymian, Oregano)
200	gr	Panierbrot
		Salz, Pfeffer

*Zwiebeln und Knoblauch in Butter anziehen, Panierbrot und Kräuter begeben,
Masse auf die Filets geben, kurz überbacken*

Bäckerinnenkartoffeln

2	kg	Kartoffeln
200	gr	Zwiebeln geschnetzelt
		Bratöl
		Salz

*Kartoffeln schälen, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, im Ofen braten, nach 10-15 Min. die
Zwiebeln begeben und fertig braten.*

Bohnen

1	kg	Bohnen
50	gr	Butter
		Salz, Pfeffer

Bohnen blanchieren, kurz in Butter anziehen.

Feuilleté mit Birnen oder Äpfeln

500	gr	Blätterteig	
5		Birnen oder Äpfel	<i>schälen und in Scheiben schneiden</i>
50	gr	Zucker	

Blätterteig auswallen, Vierecke schneiden, die ein wenig grösser sind als die Früchte. Früchte à cheval auf den Teig legen, Rand und Frucht mit Zucker bestreuen, im Ofen backen.

Caramelsauce mit Baumnüssen

300	gr	Zucker
100	gr	Baumnüsse
5	dl	Rahm

Zucker caramelisieren, Nüsse kurz beugeben, mit dem Rahm ablöschen, köcheln lassen.