

Vitello tonnato Antipasti

Lammgigot im Heu Pommes boulangère Grüne Bohnen

Gratinierte Erdbeeren

Vitello tonnato

800	gr	falsches Kalbsfilet (runder Mocken)
		Wasser
1	dl	Weissweinessig
50	gr	Zwiebeln
40	gr	Lauch
40	gr	Karotten
40	gr	Sellerie
		Lorbeer, Nelken, Pfeffer, Salz, Kräuter

Gemüse und Kräuter 5 Min. im Essigwasser kochen. Kalbfleisch parieren und ca. 15-20 Min. im Sud köcheln lassen.

Antipasti

400	gr	Zucchetti
400	gr	Auberginen
		Olivensöl
		Aceto modena
		Salz

Gemüse in in Scheiben schneiden, auf ein Blech legen und mit Salz bestreuen. Ca. eine halbe Stunde ziehen lassen. Mit Küchenpapier abtrocknen. Im Olivenöl braten, in eine Schüssel legen und mit Essig beträufeln. Abkühlen lassen.

Thonsauce

250	gr	Thon
2		Sardellenfilets
100	gr	Doppelrahm (Creme fraiche)
100	gr	Sauerrahm
		Salz, Pfeffer, Zitronensaft
		Geh. Peterli oder Schnittlauch

*Thon mit den Sardellenfilets mixen, restliche Zutaten begeben und abschmecken.
Vitello tonnato mit dem Gemüse, Tomaten und schwarzen Oliven garnieren.*

Lammgigot im Heu

2	kg	Lammgigot
		Salz, Pfeffer
		Öl
		Heu
2	dl	Weisswein
2	dl	Bouillon
		Zwiebeln, Knoblauch

Gigot würzen, kurz im heissen Öl anbraten. Gemüse, Heu und Flüssigkeit in eine genügend grosse Pfanne legen, Gigot darauflegen und mit Heu zudecken. 35-45 Min. garen. Braune Sauce (zB. Maderesauce) dazu servieren.

Bäckerinnenkartoffeln

2 kg Kartoffeln
400 gr Zwiebeln
Öl, Butter
Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, in scheiben schneiden und in Öl braten. Nach ca. 10 Min. die geschnetzelten Zwiebeln begeben und mitbraten.

Gratinierte Erdbeeren

1 kg Erdbeeren
5 El Amaretto (oder Kirsch)
18 El Orangensaft
1 Zitronenschale gerieben

Erdbeeren schneiden und ca. ½ Stunde marinieren..

6 Eiweiss
6 El Zucker
3 Tl Vanillezucker

Eiweiss mit Zucker schlagen. Erdbeeren damit bedecken und im Ofen bei 250 Grad Oberhitze gratinieren. Mit Amaretti garnieren.