

# **Smørebrot Menu vom 29.08.2002**

**Garnelen mit Feigen und Speck**

\*\*\*

**Consommé à la julienne**

\*\*\*

**Flammierte Rotzunge an Champignons Rahmsauce**

\*\*\*

**Schweinsmedaillons mit Mozzarella überbacken  
Tagliatelle mit Tomatensauce**

\*\*\*

**Melone à mode du Joe**

\*\*\*



# Garnelen mit Feigen

<b>Marinade</b>	12	EL	Olivenöl	
	6	EL	Weisser Balsamico-Essig	
	3	EL	Zitronensaft	
	4	TL	Dijon-Senf	
			Salz und Weisser Pfeffer	
<b>Spiesschen</b>	40	Stck	Garnelenschwänze (4 cm lang)	
	10	Stck	Getrocknete Feigen	
	20	Sch	Räucherspeck (dünn geschnitten)	
	20	Stck	Zahnstocher	

<b>Zubereitung:</b>	Olivenöl mit Essig, Zitronensaft, Senf mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.	
	Die Marinade auf 2 Schüsseln verteilen.	
	Die Feigen bei Zimmertemperatur, die Garnelenschwänze im Kühlschrank 2 Std. ziehen lassen.	
	Die marinierten Feigen halbieren und mit 2 Garnelen und mit einer Scheibe Speck auf den Zahnstocher spiessen.	
	In einer grossen Pfanne bei starker Hitze sehr schnell braten und nach Belieben mit etwas Marinade beträufeln.	

<b>Servieren:</b>	Servieren mit Baguettebrot.	

## Consommé à la Julienne

<b>Zutaten</b>	2 1/2	L	Wasser	
	2	TL	Salz	
	4	EL	Gemüse-Bouillon	
			Rübli	
			Sellerie	
			Kabis	
			Kartoffeln	
			Bohnen	
			Blumenkohl	
			Lauch und Peterli	
			Peterli	

<b>Zubereitung</b>	Peterli fein hacken	
	Gemüse in Streifen schneiden	
	Gemüse einzeln blanchieren, je nach Bedarf etwas länger (mit Biss).	
	Die Bouillon zum sieden bringen und abschmecken.	
	Gemüse begeben und kurz mit kochen.	

<b>Servieren</b>	Auf Teller verteilen und mit Peterli garnieren	

# Flambierte Rotzunge an Champignons Rahmsauce

## Champignonsauce

Zutaten	500	g	Champignons in Scheiben	
	75	g	Kochbutter	
	3	EL	Mehl	
	2,5	dl	Weisswein	
	5	dl	Rahm	
	3	Prise	Muskat, Salz und Pfeffer	
	1	Porz	Feingehackter Peterli	

Zubereitung	Champignons reinigen und in feine Schnitzel schneiden	
	Kochbutter in Pfanne erhitzen	
	Champignonsschnitzel begeben, würzen, das Mehl darüber streuen und mit Weisswein ablöschen	
	Aufkochen lassen und mit dem Rahm verfeinern.	

## Rotzungenfilets

Zutaten	30	Stck	Rotzungenfilets à ca. 50 g	
	50	g	Kochbutter	
	3	Stck	Gehackte Zwiebeln	
	2	Stck	Zitrone Saft und Schale	
	3	dl	Cognac	
			Salz, Pfeffer aus der Mühle	
			Peterli	

Zubereitung	Anzahl Teller bereitstellen und vorwärmen	
	Fisch säubern, säuern und salzen, anschliessen mit Pfeffer leicht würzen	
<b>Wichtig !!!</b>	<b>Für die nachfolgenden Schritte muss alles vorbereitet sein !!!</b> Der Fisch darf maximal eine 1 Minute in der Pfanne verbleiben ! Also: Die warmen Teller, Schöpfkelle, offene Cognac-Flasche, Streichhölzer und Feuerlöscher sind bereit!	
	Die Butter in der Pfanne erhitzen	
	Zwiebeln begeben und dünsten	
	Den Fisch in die Pfanne legen und sehr kurz dämpfen	
	Den Cognac in der Kelle anzünden und über den Fisch verteilen	
	Fisch sorgfältig auf den warmen Teller legen	
	Fond aus der Pfanne dazu geben	

Servieren	Champignon-Sauce über Rotzunge verteilen	
	Mit Perli garnieren	
	Mit Reis (Wildreis) oder feinem Weissbrot servieren	

# Schweinssteak mit Mozzarella

<b>Zutaten</b>	10	Sch	Mozzarella	
	10	Stck	Schweinsteaks	
			Salz und Weissen Pfeffer	
	5	TL	Getrockneten Oregano	
	3	EL	Mehl	
	3	EL	Öl	
	200	G	Parmesan am Stück	
	3	Stck	Tomaten	

<b>Zubereitung</b>	Tomatenhaut abziehen und quer zu den Samenkammern in Scheiben schneiden	
	Parmesan reiben	
	Mozzarella abtropfen lassen und entsprechend Anzahl Steaks ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden	
	Steaks auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen.	
	Den Oregano auf dem Teller mit dem Mehl vermischen. Die Steaks darin wenden,	
	Mit Öl in der Pfanne bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten anbraten und in eine Gratinform legen	
	die Tomatenscheiben und Mozzarellascheibe auf die Steaks legen, Parmesan darüber streuen. Im Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 ° Grad ohne vorheizen etwa 30 min überbacken, bis der Käse geschmolzen und gebräunt ist.	

<b>Servieren</b>	Mit Tagliatelle an Tomatensauce	

# Tagliatelle an Tomatensauce

## Tomatensauce

<b>Zutaten</b>	500	g	Tomaten	
	2	EL	Tomatenmark	
	Ca. 2	dl	Bouillon	
	1	St.	Charlotte	
			Olivenöl	
			Salz	
			Peterli	

<b>Zubereitung</b>	Die Tomaten enthäuten. Samen entfernen und in Würfel schneiden.	
	Die Charlotte in kleine Würfel schneiden. Die Charlotte mit Olivenöl andünsten	
	Die Tomaten hinzufügen. Mit Bouillon auffüllen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen., eventuell Bouillon nachfüllen.	
	Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser al Dente garen	

## Tagliatelle

<b>Zutaten</b>	500	g	Tomaten	
	2	EL	Tomatenmark	
	Ca. 2	dl	Bouillon	
	1	St.	Charlotte	
			Olivenöl	
			Salz	

<b>Zubereitung</b>	Reichlich Salzwasser zum Sieden bringen	
	Etwas Oel ins Wasser geben	
	Die Tagliatelle al Dente kochen	

<b>Servieren</b>	Tagliatelle auf Teller anrichten	
	Sauce begeben	
	Sauce mit Peterli garnieren	

## Cavaillons à la mode du Joe

<b>Zutaten</b>	5	Stck	Cavaillons	
	2	EL	Pfeffer	
	3	EL	Rohzucker	
	1	dl	Cavaillons-Schnaps	

<b>Zubereitung</b>	Cavaillons halbieren. Kerne sorgfältig herausnehmen			
	Hälften mit Pfeffer und Rohzucker bestreuen			
	Hälften mit Joe's Cavaillon Brand (Schnaps) auffüllen.			
	Im Kühlschrank wegstellen und ziehen lassen.			

<b>Servieren</b>	Cavaillonhälften auf Teller mit Löffel			