

## Rohe Edelfisch in Weissweingelee

### Kardengratin

### Lammkotelette in Rösti Kefen

### Überbackener Zitronenkuchen

#### Rohe Edelfische in Weissweingelee

500	gr	Fischfilets
200	gr	Crevetten
50	gr	Salmroggen
100	gr	Lauch
2.5	dl	Weisswein
2.5	dl	Wasser
		Geleepulver für ½ Liter
		Dill
		Salz, Pfeffer

*Geleepulver in das heisse Wasser einrühren und auflösen, Wein begeben und Gelee leicht abkühlen.*

*Den rohen Fisch mit Salz und Pfeffer (und evtl. etwas Senf) marinieren.*

*Lauch in Ringe schneiden und blanchieren.*

*In die Förmchen zuerst einen Spiegel giessen. Dann schichtenweise Zutaten und Gelee einfüllen. Immer wieder fest werden lassen.*

*Förmchen stürzen und mit Salat anrichten.*

#### Kardengratin

2	kg	Karden	rüsten und in 8 cm Stücke schneiden
200	gr	Parmesan	
2	dl	Rahm	
50	gr	Butter	

*Man schneidet die Karden in zirka 8 Zentimeter grosse Stücke und legt sie in 2 Liter kaltes Wasser ein. Damit sie schön weiss bleiben, fügt man 2 Esslöffel Mehl bei, das zuvor mit 1 Tasse kaltem Wasser glatt gerührt wird. Man gibt Salz und 1 Deziliter Milch hinzu. Nach 30 bis 40 Minuten Kochzeit lässt man die Karden abtropfen, verteilt sie in einer feuerfesten Form, bestreut sie mit geriebenem Parmesan, giesst Rahm dazu, belegt sie mit Butterflöcklein. Danach gratiniert man sie 10 bis 20 Minuten im heissen Ofen (220 Grad).*

### Lammkotelette in Rösti

20	Lammkotelette
800 gr	Kartoffeln
4	Thymianzweige
2	Eier
2	Knoblauchzehen gehackt
	Salz und Pfeffer
wenig	Mehl

*Kartoffeln in feine Streifen schneiden, Thymian hacken und unter die Kartoffeln mischen.*

*Ei, Salz, Pfeffer und Knoblauch mischen. Koteletten zuerst im Mehl und dann im Ei wenden und dann mit den Kartoffeln panieren.*

*In Butter von beiden Seiten braten.*

### Überbackener Zitronenkuchen

*Backblech mit Teig auslegen und blind backen.*

*Die eine Hälfte der Eiweissmasse unter die Zitronencreme mischen. Dann die Masse in den gebackenen Boden geben, mit der restlichen Eiweissmasse garnieren und im Ofen überbacken.*

*Mit Staubzucker bestreuen.*

### Mürbteig:

250 gr	Mehl
110 gr	Butter
50 gr	Staubzucker
1	Ei
1 Brise	Salz

### Creme:

250 gr	Zucker
200 gr	Butter
5	Zitronenzesten
1.25 dl	Zitronensaft
6	Eier

*Zucker, Butter, Zitronenzesten und –saft aufkochen und mit den Eiern zur Rose kochen.*

### Eiweissmasse:

250 gr	Zucker
4	Eiweiss
	Staubzucker zum bestreuen