



B E A N S

. w i r k o c h e n

Kaltes Apéro-Plättchen

Gefüllte Tomaten auf Ruccola

Gedämpfter Dorsch mit Spargeln

Flambiertes Entrecôte "Café de Paris" mit Kartoffelgratin
und Gemüse

Erdbeerlasagne

Richi & Elmar 25.04.2014

Salat:

(Cherry) Tomaten

Ruccola

Mozzarella

Olivenoel

Essig

Salz, Pfeffer

Kapern

Pesto :

Ruccola 70g

Knoblauch 2 Zehen

6 Mandelkerne

Olivenoel 150ml

Salz Pfeffer

(Cherry) Tomaten aushöhlen

Mit Mozzarella, Kapern und Ruccolapesto füllen

Anrichten: Vinaigrette, Ruccola, (Cherry) Tomaten

Dorsch mit Spargel

Grüne Spargeln

Dorschfilets

Kerbel

Salz

Olivenoel

Spargel im untern Drittel schälen, Enden frisch anschneiden

Spargeln 5 min zugedeckt im Dampf garen

Dorsch leicht salzen und dazulegen

Alles zusammen 10 min. dämpfen

Kerbel hacken mit Oel mischen

Gemüse und Fisch anrichten, mit Sauce beträufeln, garnieren

Kartoffelgratin

1200 festkochende Kartoffeln, geschält in dünnen Scheiben

200g kleine Zwiebeln, gehackt

100ml Olivenöl

250ml Bouillon

400ml Rahm

100ml Milch

200g Käse gerieben

50g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln andünsten

Kartoffelscheiben und Bouillon dazugeben und ca 5 min köcheln lassen

Milch Rahm und 50g vom Käse unterrühren

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Masse in die Form geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im Ofen ca. 30 min bei 170°C garen.

Erdbeerlasagne:

5 Eier
150g Zucker
1 Zitrone oder Orange (Schalenabrieb)
70g Mehl
250g Frischkäse
2 Pack Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
250g Rahm
1200g Erdbeeren
2EL Puderzucker
Salz

Den Ofen auf 200°C vorheizen

Eigelbe mit 60g Zucker, Salz u. Orangen/Zitronenabrieb ca. 5 min mit Handrührgerät zu cremiger Masse schlagen

Eiweisse sehr steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben.

Das Mehl darüber sieben und zusammen vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein halbes, mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen ca. 8 min backen. (Achtung Biscuit darf nicht zu dunkel werden.)

Biscuit auf ein mit 1 EL Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und das Backpapier abziehen. Den Boden sofort in 4 ca. gleich grosse Rechtecke schneiden und auskühlen lassen.

Ca. 250g Erdbeeren (die weniger schönen) aussortieren, mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren und beiseite stellen. Die andern Erdbeeren in nicht zu dicke Scheiben schneiden.

Den Rahm steif schlagen. Den Frischkäse mit 70g Zucker und Vanillezucker glatt rühren und den Rahm unterziehen.

Die Creme auf 3 Biscuitboden streichen, dann Erdbeeren und dann Erdbeerpüree. Die Böden aufeinander setzen.

Den Boden ohne Creme ganz oben nur mit Erdbeeren und Purée garnieren.

Für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren in 10 Stücke teilen und anrichten.