

COLORFUL START TO SPRING

Menue of the 2. Mai 2022

Developed, engineered and constructed by

Prof. Th. Good

- **Landjäger-Crêpe mit Nüsslisalat**

- **Kalbssteak mit Pfeffersauce,
Safranreis
und glasierten Rüepli**

- **Schoko-Lava-Cake mit
Erdbeerglace**

«GOOD» APPETITE !

Designed by R. Mettler

Landjäger-Crêpe

(4 Personen)



Ingredients

- 2 Landjäger
- 1 Bund Schnittlauch
- 200gr. Weissmehl
- 1,5dl Milch
- 1,5dl Wasser
- 2 Eier
- 1-2 EL Öl
- Salz und Pfeffer

Nüsslisalat mit italienischem Dressing (4 Personen)

Ingredients for the salad:

| | |
|-------|------------------|
| 150gr | Nüsslisalat |
| 1dl | Gemüse-Boullion |
| 4EL | Balsamico-Essig |
| 1TL | Tomatenpüree |
| 1TL | Senf |
| 5EL | Oliven-ÖL |
| | Salz und Pfeffer |



Preparation

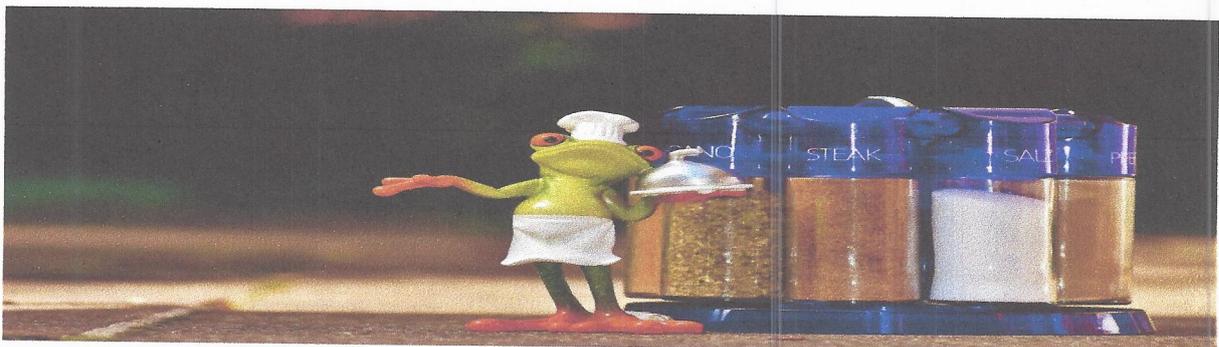
Nüsslisalat waschen und trocknen schleudern

Dressing

Boullion, Essig, Tomatenpüree, Senf und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Schwingbesen zu einer Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

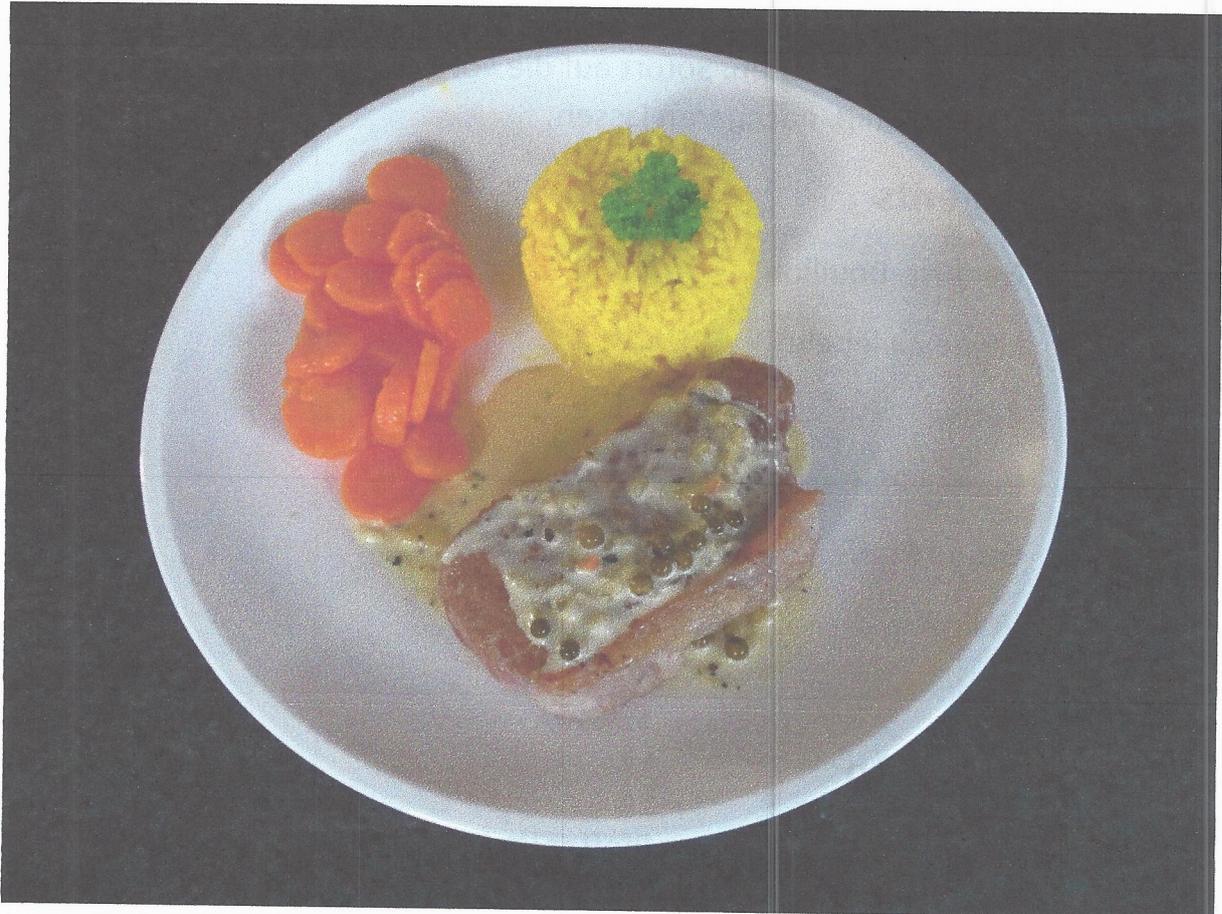
Presentation

Den Nüsslisalat neben den warmen Crepês anrichten und etwas Sauce darüber geben.



Kalbssteak mit Pfeffersauce

(4 Personen)



Ingredients

- 4 Kalbssteak à je ca. 150gr
- 2EL Bratbutter
- Salz und Pfeffer



Meat preparation

Die Kalbssteaks beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Safranreis

(4 Personen)

Ingredients

- 250gr. Reis, Basmati
1gr. Safranfäden (od. Pulver)
½ Bund Peterli
Salz



Preparation

Reis in einem Sieb unter dem laufenden Wasserhahn waschen und abtropfen lassen. Peterli waschen und fein schneiden.

Making Up

Wasser leicht salzen und in einem Topf zum Kochen bringen.

Reis und Safran einrühren, Topf mit dem Deckel abdecken und garen (nicht mehr rühren), bis die Flüssigkeit aufgenommen ist.

Hint

1 Portion Reis (z.B. 1 Tasse) mit 2 Portionen Wasser (2 Tassen) abgedeckt garen.

Presentation

Reis in eine Tasse geben, leicht andrücken, und vorsichtig auf dem Teller stürzen (einen oder zwei Hügel neben dem Steak anrichten. Reis mit dem geschnittenen Peterli garnieren.



Schoko-Lava-Cake

(6 Chüechli)



Ingredients

| | |
|--------|-----------------------|
| 200gr. | Zartbitterschokolade |
| 120gr. | Butter |
| 4 | Eier |
| 100gr. | Zucker |
| 1x | Vanillinzucker |
| 80gr. | Mehl |
| 1prise | Salz |
| | Etwas Butter (Formen) |
| | Etwas Puderzucker |

Erdbeerglace

(10dl)



Ingredients

450gr. Reife Erdbeeren, gerüstet

360gr. Joghurt nature

1,8dl Rahm

90gr. Zucker

½ Zitrone, wenig abgeriebene Schale und Saft



«GOOD» APPETITE !

Wish you Thomas und Roli