

30. AVRIL 2007

Le Menu "Tour de Bresse"

*

Baguettes ailloli

**

Risotto aux asperges

Poulet "mikado"

avec

Salade mêlée aux vinaigre de balsamico

Lune Rousse de Pommes

Baguettes ailloli-anchovis

Zutaten (für 8 Personen)

1 – 2 Parisettebrote
100 Gramm Knoblauchbutter
1 Dose Sardellenfilets

Zubereitung

Die Parisettebrote schräg in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden (16 – 24 Stück, je nach Grösse). Auf ein Backpapier belegtes Blech legen. Die Sardellenfilets fein hacken und mit der Knoblauchbutter gut vermischen. Danach die Masse auf den Broten verteilen und ca. 5 Min. im 250° heissen Backofen rösten.

Risotto aux asperges

Zutaten (für 8 Personen)

Zutaten

12 grüne Spargeln (pro Person 1 plus 4 für Dekoration)
1 Zwiebel
8 Espressotassen Risotto (pro Person 1)
½ dl Weisswein
1 Bund Petersilie

Zubereitung

Spargeln schälen und binden
in Salzwasser Blanchieren – 8 davon in 1cm grosse Stücke schneiden, 4 halbieren

Risotto:

Zwiebel fein hacken, andämpfen in Öl

Risotto dazu geben und anziehen (glasig machen)

mit ½ dl Weisswein und Spargelwasser zudecken – aufkochen und ziehen lassen

kurz vor Garwerden – Spargel (1 cm Stücke) dazumischen, kurz aufdämpfen lassen

auf Suppenteller servieren

mit Petersilie und halben Spargeln dekorieren

Poulet "mikado" avec Salade mêlée aux vinaigre de balsamico

Zutaten (für 8 Personen)

8 Pouletbrüstchen
2 Pakete Paniermehlmischung
4 Eier
Currysauce (bereits vorhanden)

Zubereitung

Pouletbrüstchen in Streifen schneiden
gut würzen (Salz, Pfeffer) und mehlen
in die aufgeschlagenen Eier tauchen, panieren und rollen
in schwimmendem Fett sehr kurz ausbacken

Garnieren mit gemischtem Grünsalat an einer kräftigen Balsamicosauce.

Lune Rousse de Pommes

Zutaten (für 8 Personen)

6 Äpfel
2 Eier
1 Pack Vanillezucker
0.5 dl Vollrahm
50 Gramm Butter
Puderzucker
Zimt

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen, in 1cm dicke Scheiben schneiden und mit der Gabel einpicken. Eier mit dem Vanillezucker, etwas Zimt und dem Vollrahm schaumig schlagen. Über die Apfelscheiben giessen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Hie und da nochmals leicht umrühren.

Dann die Butter in der Pfanne erhitzen, die Apfelscheiben hineinlegen und auf beiden Seiten goldbraun schmoren lassen. Apfel herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.