



## Eisbergsalat mit Orangen

„Asiatischer Gemüsemix“ mit Poulet  
Chinoise-Nudeln

Gebrannte Creme

### Eisbergsalat mit Orangen

*Für 4 Personen*

- 1 Eisbergsalat
- 1 Orange

Salat rüsten, Blätter waschen, schleudern und in schmale Streifen schneiden. Orangen schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Curry würzen und über den Salat streuen.

Sauce:

- 1 Teel. Salatgewürz
- 3 Löffel Sonnenblumenöl
- 1 Löffel Essig
- etwas Senf und Mayonnaise

### „Asiatischer Gemüsemix“ mit Poulet

*Für 4 Personen*

- 500 g Pouletgeschnetzeltes
- 3 kleine Zucchini
- 6 Rüebli
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 kleine Zwiebel
- Süsse Chili Sauce (Thai Kitchen)

Gemüse schälen und fein raffeln, zwiebel und Knoblauch fein hacken. Pouletgeschnetzeltes würzen und anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Etwas Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen. Gemüse begeben, mit etwas Bouillon zum köcheln bringen. Gebratenes Poulet beifügen, mit Chili Sauce würzen und kurz köcheln lassen.

Unterdessen die Chinoise-Nudeln kochen. Die Teller vorwärmen und anschliessend darauf anrichten.

**Kochtip:** Anstelle von Chinoise-Nudeln kann der Gemüse-Pouletmix in Tortillas gefüllt werden.

## Gebrannte Creme „Crème brûlée“

*Für 6 Personen*

Mengenverhältnis:

Pro Liter Milch 2 Eier und 4 EL Stärkemehl verwenden

Vorbereiten: das Stärkemehl mit einem kleinen Teil der kalten Milch anrühren.  
Die Eier mit dem Zucker verquirlen.

160 g Zucker            rösten

$\frac{3}{4}$  dl Wasser, heiss    zum Ablöschen des Zuckers

9 dl Milch                langsam zum Zuckersirup rühren

4 Essl. Stärkemehl

1 dl Milch                begeben und zum kochen bringen.

2 Eier

10 g Zucker

die gezuckerten Eier unter tüchtigem Schwingen mit der Hälfte der aufgekochten Milchmasse übergiessen und in die Pfanne zurückgeben.

Anrichten und unter öfterem Umrühren erkalten lassen.  
Die Zugabe von geschlagenem Rahm kurz vor dem Servieren verfeinert die Creme.