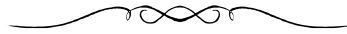
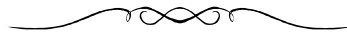


**Menue vom 20. März 2006**

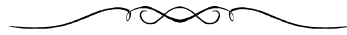
Leitung: Norbert Tüscher



**Thon-Frischkäse-Brötchen**



**Sauerkrautsuppe mit Zander**



**Entrecôte am Stück an  
Burgundersauce**



**Käseteller mit Baumnüssen  
und Trauben**



En Guete!!

## Thon-Frischkäse-Brötchen: (4 Personen)



### Zutaten:

1 Dose Thon (155 g)

125 gr Cantadou mit Pfeffer-Mix

1 EL Kapern

1 Bund Petersilie (8 Sträusschen beiseite legen)

Edelsüßer Paprika, schwarzer Pfeffer, Salz

50 gr Oliven (ev. Mit Peperoni gefüllt)

1 kl Zwiebel schälen

4 EL Olivenöl

1 kl Knoblauchzehe

Brötchen in Scheiben schneiden (1,5 cm)

### Zubereitung:

mit Gabel in einer Schüssel zerstoßen, Cantadou beifügen und mit dem Stabmixer pürieren.

fein hacken

ebenfalls fein hacken und zur Thonmasse geben.

pikant würzen

in kleine Scheiben schneiden.

Zwiebel halbieren und quer in Streifen schneiden

in kleine Schüssel geben  
ins Olivenöl pressen

Brötchen mit Öl bestreichen und in Backofen bei 230 °C oder in Bratpfanne leicht golden backen. (ca. 5 Minuten)

Thonmasse auf Brötchen verteilen und mit Olivenscheiben, Zwiebelstreifen und Peterli-Sträusschen garnieren.

**SOFORT SERVIEREN!**

## **Sauerkrautsuppe mit Zander:** (4 Personen)

### **Zutaten:**

2 Schalotten  
40 gr Rippli

400 gr rohes, gut gewässertes Sauerkraut

1 dl Weisswein  
4 dl Gemüse-Bouillon  
4 dl Rinds-Bouillon  
½ Knoblauchzehe  
1 Lorbeerblatt  
1 schälte Kartoffel (ca. 30 gr)  
2 dl Vollrahm

(Fortsetzung Seite 3)

### **Zubereitung:**

kleine Würfel schneiden und mit  
in Butter andünsten.

dazugeben etwas dünsten und mit

ablöschen.

und  
dazugiessen.

beifügen.

mit der Röstiraffel zur Suppe reiben.  
beigeben und alles ca. 30 Minuten  
köcheln lassen.

## **Sauerkrautsuppe mit Zander:** (4 Personen)

### **Zutaten:**

300 gr. Zanderfilet

### **Zubereitung:**

Lorbeerblatt und Rippli heraus  
nehmen.

Den Rest gut mixen und dann durch ein  
Sieb streichen. Das Kraut das im Sieb  
zurück bleibt beiseite stellen.

würzen und im Olivenöl anbraten  
(Hautseite zuerst)

Die Suppe mit dem Kraut anrichten und den Zander auf das Kraut setzen, mit der  
Hautseite nach oben.

## Entrecôte am Stück an Burgundersauce: (8 Personen)



### Zutaten:

Backofen auf 80 °C vorheizen

1,5 kg Roastbeef (Mittelstück)

### Zubereitung:

mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und während ca. 10 Min auf allen Seiten heiss anbraten. Fleisch mindestens zwei Stunden ohne abzudecken in den Ofen legen.

## Burgundersauce mit grünem Pfeffer;

4 dl guter Rotwein

2 Schalotten, gehackt

4 Peterli-Stiele

4 Schwarze Pfefferkörner, zerdrückt

alles zur Hälfte reduzieren

2 dl brauner Kalbsfond

dazu geben und nochmals um 1/3 eindampfen. Die kräftige Sauce absieben und mit...

80 gr. Tafelbutter, schaumig gerührt

aufschwenken.

8 Rindsmarkknochen blanchiert

heiss in Würfel schneiden, der Sauce beifügen und im letzten Moment

10 Tropfen Tabasco

1 TL grüner Pfeffer zerdrückt

beigeben

Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren.