

**Menue vom 28. Mai 2001**

Leitung: Norbert Tüscher



---

**Frühlingsalat mit Julienne-Streifen**

---

**Pouletbrüstchen an Portwein-Sauce**  
**Beilagen:** Chinesische Nudeln, Bohnen

---

**Mandelklösschen in**  
**Erdbeersuppe**

---

En Guete!!

## **Frühlingsalat mit Julienne-Steifen:**

### **Zutaten:**

Salate

Salatsauce (Vorschlag)

Lyonerwurst, Karotten, Zucchini

### **Zubereitung:**

waschen, in mundgerechte Stücke zerkleinern

1. 1 EL Aceto – Essig  
2 EL Kräuter – Essig
2. 1 EL Knorr Kräutermischung,  
Salz, Pfeffer, gut mischen, dann...
3. 3 EL Olivenöl

mit Julienne-Schneider (Betti-Bossy) schmale Streifen schneiden und über den, auf Teller angerichteten Salat garnieren

## **Pouletbrüstchen:**

### **Vorbereitung:**

Backofen auf 80 °C vorheizen  
Platte und Teller vorwärmen

### **Zutaten:**

4 Pouletbrüstchen zu ca. 150 g

### **Zubereitung:**

mit Haushaltspapier trockentupfen, mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen, beidseitig goldgelb anbraten, je ca. 2 Min.  
Garen: ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen (80°C). Das Fleisch kann anschliessend bei 60°C bis zu 30 Minuten warm gehalten werden.

## **Portwein-Sauce:**

### **Zutaten:**

4 dl Fertig Kalbsfond (teuer) oder  
Gemüseboullion

1,5 dl Portwein

### **Zubereitung:**

Fond in die Bratpfanne giessen, Bratsatz auflösen, ca. 5 Minuten köcheln, die Flüssigkeit in ein Pfännchen absieben.

beifügen, aufkochen, würzen beiseite stellen

## **Option:** (zusätzlich)

- |      |                                |  |
|------|--------------------------------|--|
| 3 EL | Orangensaft (oder Traubensaft) |  |
| 1 EL | Johannisbeer-Gelee             | beifügen (wird aber sehr süss)   |
| 2 EL | Maizena express hell           | vor dem Servieren nochmals aufkochen<br>portionenweise beifügen, cremig rühren |

## **Beilagen:**

- |        |                    |  |
|--------|--------------------|--|
| 300 gr | Chinesische Nudeln | im Salzwasser al dente kochen  |
| 300 gr | Bohnen             | im Salzwasser oder Boullion garen, mit kaltem Wasser abspülen (behält dadurch die grüne Farbe) und vor dem Servieren in Butter andünsten |

## **Mandelklösschen in Erdbeersuppe:**

### **Mandelklösschen:**

- |           |                            |  |
|-----------|----------------------------|--|
| 2 ½ dl    | Vollmilch                  |  |
| 4 EL      | geschälte Mandeln ca. 30 g | mahlen, langsam aufkochen  |
| 3 EL      | Zucker                     |  |
| 4 Tropfen | Bittermandelaroma          | beigeben   |
| 3 Blatt   | Gelatine                   | 5 Min im kaltem Wasser einlegen, abtropfen lassen und in der heissen Flüssigkeit auflösen<br>Heisse Flüssigkeit in eine Schüssel giessen, kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest wird, glatt rühren |
| 1 dl      | Halbrahm oder Rahm         | steif schlagen und unter die Masse ziehen, ca. 4 h fest werden lassen  |

### **Erdbeersuppe:**

- |         |   |  |
|---------|---|--|
| 4       | Erdbeeren für Garnitur beiseite stellen |  |
| 750 gr  | Erdbeeren                               | waschen und mit  |
| 2 dl    | Apfel- oder Traubensaft                 |  |
| 2 EL    | Zucker                                  | pürieren und durch ein Sieb streichen.   |
|         |   | Suppe in tiefe Teller verteilen, mit zwei Löffeln Klösschen formen, in Suppe legen, mit den beiseite gelegten Beeren und mit garnieren. (Einschneiden und fächern) |
| 2 Blatt | Zitronenmelisse                         | garnieren  |