



**1. Juni 2011**

**Tisch 2**

Gemischter Blattsalat, garniert mit  
Radiesli und farbigen Karotten, gekocht

Fischfilets auf Kefenbeet  
mit Weisswein-Kräutersauce  
und Salzkartoffeln

Saltimbocca mit Risotto und Broccoli

Spargel mit Ingwer, Erdbeeren und Eis

**Gemischter Blattsalat, garniert mit Radieschen und farbigen Karotten,  
gekocht**

4 bunte Blattsalate  
2 Radieschen

Je 1 gelbe und rote Karotte, gekocht  
Sauce Vinaigrette nach eigenem Geschmack

## **Fischfilets auf Kefenbeet an Weisswein-Kräutersauce mit Salzkartoffeln**

4 Fischfilets  
300 g Kefen  
Sauce:  
Weisswein  
Zwiebeln  
Bouillon  
Saucen-Halbrahm  
Saurer Halbrahm  
Viel Petersilie  
Schnittlauch  
Dill

Zwiebeln andünsten, mit Wein und Bouillon ablöschen, reduzieren. Die restlichen Zutaten beifügen und abschmecken.

Kefen in Bouillon garen – Kartoffeln garen.

Fisch nach Geschmack würzen und auf den Punkt braten – Auf Teller anrichten.

## Saltimbocca

8	dünne Kalbsplätzli	
½	KL Salz oder Streuwürze	
wenig	Pfeffer	würzen
4	Rohschinken-Tranchen	halbieren, auf Plätzli legen
8	kleine Salbeiblätter	darauf legen, mit Zahnstocher Zusammenstecken
2	EL Oel oder Fett	erhitzen Saltimbocca auf grosser Stufe kurz braten (2 – 3 Min.)

## Risotto

1	EL Oel oder Butter	erwärmen
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	schneiden, zugeben
200 g	Risotto-Reis	beifügen Sofort auf kleine Stufe zurück- schalten, unter ständigem Rühren dünsten
6 dl	Bouillon	ablöschen, auf kleiner Stufe Kochen (15 – 20 Min. ) Von Zeit zu Zeit rühren
½	KL Safran	nach dem Ablöschen zugeben

## Spargel mit Ingwer, Erdbeeren und Eis

300 g weisser Spargel  
30 g frische Ingwerwurzel  
2 EL Zitronensaft  
225 g Zucker  
250 g Erdbeeren  
2 TL gehackte, geröstete  
Mandeln

Vanille-Eis

Cointreau nach Belieben

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und den Spargel in 4 cm lange Stücke schneiden. Ingwer schälen und sehr fein reiben. Zitronensaft mit Ingwer und 100 g Zucker aufkochen und die Spargelstücke darin garen.

Spargel aus dem Sud nehmen und die Flüssigkeit einkochen, bis Sirup entsteht. Erdbeeren putzen und vierteln. In den Sirup geben, abkühlen lassen.

Vanille-Eis mit gehackten Mandeln bestreuen und mit dem Ingwer-Spargel servieren. Nach Belieben mit Cointreau beträufeln.