



Kochabend vom 09. Juni 2017

Küchenchef: Werner Lerch

## Menu

(Mengen berechnet für 4 Personen)

Spargel-Crostini / Salat

\* \* \* \* \*

Sesam-Lachs auf Gemüsenudeln

\* \* \* \* \*

Tarte Tatin à la mode de Thérèse

\* \* \* \* \*

Weisswein: Tartegnin trois maisons

Rosé: Baden Spätburgunder

### Spargel-Crostini:

12 Baguette-Scheiben, ca 1 cm dick

Butter zum bestreichen

300 g grüne Spargeln, dicke längs halbiert, schräg in 2 mm dicke Scheibchen geschnitten

Salz, Pfeffer

100 g Camembert, in Scheiben geschnitten

50 g Rohschinken, in Stücke geschnitten

1. Baguette-Scheiben auf Backblech in 200°C vorgeheizten Ofen hellbraun rösten, herausnehmen, mit Butter bestreichen
2. Spargeln in der heissen Butter knapp weich dünsten, würzen. Auf den Baguette-Scheiben verteilen, mit Camembert und Rohschinken belegen
3. Crostini in der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca 5 Min überbacken
4. Crostini warm servieren

### Salat:

Brüsseler Chicorée

Blondorangen

Ananas-Scheiben

in Blätter teilen, auf flachem Teller drapieren

filetieren, Orangen auf dem Chicorée verteilen

in kleinere Stücke teilen, auf Chicorée verteilen

Sauce:

nach Belieben (à la française oder all'italiana)

## Sesam-Lachs auf Gemüsenudeln:

180 g Reismudeln, halbiert

1 EL Sesam, rösten

1 EL Sesam- oder Olivenöl

600 g Lachsfilet ohne Haut, in Scheiben

½ TL Salz

1 EL Sesamöl

2 Bundzwiebeln mit dem Grün,  
schräg in feinen Ringen schneiden

1 roter Chili, entkernt, fein gehackt

300 g Rüebli, schräg in Scheibchen

300 g Krautstiele, in Streifen

½ dl milde Sojasauce

2 EL Weissweinessig

½ TL Salz

1 Limette, in Schnitzen

einige Korianderblättchen

**Nudeln:** Reismudeln in eine Schüssel geben, siedendes Wasser darüber giessen, 10 Min ziehen lassen, kalt abspülen.

**Fisch:** Sesam mit dem Öl mischen, Fisch darin wenden.

Lachs in einer beschichteten Bratpfanne Beidseitig je ca 2 Min braten, salzen. Zugedeckt warm stellen.

**Gemüsenudeln:** Öl in der selben Pfanne heiß werden lassen. Zwiebeln, Chili, Rüebli und Krautstiele ca 4 Min rührbraten.

Sojasauce begeben, ca 1 Min köcheln lassen.

Essig mit den Nudeln begeben, salzen, heiß werden lassen.

Nudeln auf Tellern anrichten, Lachs, Limetten und Koriander darauf verteilen

## Tarte Tatin:

Angaben für Kuchenblech Durchmesser ca 26 cm (ergibt 6 Stücke)

4-5 Äpfel, rüsten, vierteln (nicht kleiner)

Butter

3 EL Zucker

Blätterteig

Rahm, geschlagen

- auf einem Kuchenblech Zucker und Butter im Backofen caramolisieren (beobachten)

- Äpfel-Viertel satt auf das Caramel legen

- in Backofen bis Äpfel gar (180 – 200°C, ca 30 Min)

- aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen

- Kuchen- oder Blätterteig auf die Äpfel legen, goldbraun backen

- noch warm stürzen (nicht heiß)

- servieren mit einem Tupf Nidle

<<< gutes Gelingen und e Guete >>>