

Nüsslisalat „MIMOSA“

Zutaten für 4 Personen:

- 100g Nüsslisalat
- 3 El. Rapsoel
- 2 El. Essig
- 2 Tl. Senf
- 2 Tl. Mayonaise
- 1 Tl. Kräutermischung (getr.)
- 4 Eier, hart gekocht
Salz, Pfeffer.

So wird's gemacht:

1. Nüsslisalat rüsten und waschen
2. Für die Sauce Oel, Essig, Senf, Mayonaise und Kräuter verrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eier mit Eierschneider in Würfel schneiden
4. Nüsslisalat auf Teller verteilen, mit Sauce beträufeln. Eier darüber verteilen und servieren.

**Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Whisky flambiert
mit einer goldgelben Rösti**

Zutaten für 4 Personen:

- 400g Kalbfleisch geschnetzelt
- 100g Champignons , blättrig geschn.
 - 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
 - 2 El. Oel
 - 1 Beutel Bratensauce
- 2,5 dl. Weisswein
 - 1 Beutel Sauce Hollandaise
- 2 dl. Vollmilch
- 50g. Butter
- 10g. Whisky
- 1 dl. Vollrahm, steif geschlagen
 - 1 kleiner Bund Petersilie, kurz vor dem Servieren schneiden.
Salz, Pfeffer aus der Mühle.

So wird's gemacht:

1. Die Bratensauce mit dem Weisswein aufkochen und möglichst lange köcheln lassen bis die Säure vom Weisswein reduziert ist. Event. etwas Wasser zugeben. Nachher abkühlen lassen.
2. Die Sauce Hollandaise mit der Milch aufkochen und unter ständigem Rühren 3-4 Minuten kochen lassen. Die Butter unterrühren und ebenfalls abkühlen lassen.
3. Später beide Saucen zueinander giessen und schon mal erwärmen.
4. Das Fleisch portionsweise im heissen Oel kurz aber kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, warmstellen.
5. In derselben Pfanne die gehackten Zwiebeln andünsten, die Champignons begeben und ohne zu würzen hellgelb anbraten. Darauf schauen, dass diese möglichst kein Wasser ziehen.
6. Das Fleisch wieder dazu geben, erhitzen und mit dem Whisky flambieren.
7. Die erwärmte Sauce zum Fleisch geben und nur noch vor's kochen bringen.
8. Vor dem Servieren den geschlagenen Rahm darunter ziehen und mit der frisch geschnittenen Petersilie bestreuen.



Goldgelbe Rösti (mit rohen Kartoffel)

Zutaten für 4 Personen:

- 1Kg. fest kochende Kartoffeln
- 2 El. Bratbutter
- 1 El. Butter
- Pfeffer aus der Mühle

So wird's gemacht:

1. Kartoffeln schälen und auf der Gemüseraffel reiben, würzen. Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen.
2. Die Kartoffeln zufügen und mit einem Löffel immer wieder rühren damit die Streifen gleichmässig angebraten werden.
3. Zu einem Kuchen formen und zugedeckt 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Den Röstikuchen wenden, die Butter am Rand verteilen und nochmals 10-15 Minuten ungedeckt goldgelb braten.

Thurgauer Süssmost-Creme

Zutaten für 4 Personen:

- 1 1 Bio-Zitrone
- 5dl. Apfelsaft
- 1 El.Maizena
- 4 frische Eier
- 70 g Zucker
- 1dl. Rahm

So wird's gemacht:

1. Von der Zitrone wenig Schale in eine Pfanne reiben, Saft von einer Hälfte dazupressen. Apfelsaft, Maizena, Eier und Zucker begeben, mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen, zugedeckt ca 1 Std. kühl stellen.
2. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen.
3. Mit Schlagrahm und Löffelbisquits verzieren.

En Guete wünscht Tisch Nr.3