

Vorspeise: Lachsmousse mit Frischkäse / Nüsslisalat
Hauptgang: Rindsstreifen an Cognac-Pfeffer-Sauce

Lachsmousse mit Frischkäse



Zutaten (für 4 Personen)

150 g geräucherter Lachs
100 g Frischkäse
2-3 EL Crème fraîche
Saft einer halben Zitrone
2 EL Dill
1 kleine rote Zwiebel
Pfeffer + Salz zum Abschmecken

Zubereitung

1. Zitronensaft in den Mixbecher geben, reichlich Dill mit der Schere dazu schnippeln, Zwiebel und die Crème fraîche dazugeben und mit Stabmixer pürieren.
2. Die Hälfte vom Lachs und ca. 100 g Frischkäse begeben und mitpürieren. Sobald die Masse homogener wirkt, den Rest des Lachs begeben und weiter pürieren.
3. Sobald die Masse die gewünschte Konsistenz erreicht hat, mit Pfeffer und Salz abschmecken und bei Bedarf noch mehr Frischkäse oder Zitronensaft begeben.

Auf Toast oder feinem Brot, zusammen mit kleinem Nüssli-Salat servieren

Rindsstreifen an Cognac-Pfeffer-Sauce



Zutaten (für 4 Personen)

Bratbutter	1 ½ dl Rindsbouillon
2 Rindsentrecôtes (in ca. 1 cm dicke Streifen)	200 g Crème fraîche
½ TL Salz	2 EL Cognac
1 Zwiebel in feinen Streifen	¼ TL Salz
1 Knoblauchzehe, in Scheibchen	½ TL Pfefferkörner, zerstoßen

Zubereitung

1. **Fleisch:** Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Fleisch beidseitig je ca. 2 Min. braten, herausnehmen, salzen. Leicht warm stellen. Hitze reduzieren, Zwiebel und Knoblauch in dieselbe Pfanne geben, ca. 5 Min. dämpfen
2. **Sauce:** Bouillon in dieselbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen, auf die Hälfte einkochen. Crème fraîche begeben, unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln. Cognac begeben würzen. Fleisch in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und wieder begeben, nur noch warm werden lassen.

Dazu passen: Kartoffelstampf (oder Nudeln) und Lauchgemüse

En Guete wünscht Tisch 2 / Gebi