

* * *

Pilzsalat mit Knoblauch Croûton

* * *

Kaninchen-Lamm-Domino

an

Rahmsauce

mit

Nudeln

* * *

Pflaumenkompott

mit Sherry

* * *

Pilzsalat

mit Knoblauch Croûton

Pilzsalat:	
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
400 g	gemischte frische Pilze
2	Zwiebeln, in feinen Streifen
1/2 Bund	Petersilie, fein gehackt
1/2 Bund	Schnittlauch, geschnitten
1/2 EL	Thymianblättchen
1/2 dl	Cognac
	Salz und Pfeffer nach bedarf
2 - 3 TL	Zitronensaft
1 - 2 EL	Olivenöl, darüberträufeln
Knoblauch Croûton:	
200 g	Toastbrot
50 g	Butter
4-5	Knoblauchzehen, gepresst
	Salz und Pfeffer nach bedarf



Pilzsalat: Olivenöl und Butter in der Bratpfanne warm werden lassen. Die Zwiebeln darin dünsten. Die Petersilie, den Schnittlauch und die Thymianblättchen dazugeben. Die gereinigten Pilze in Scheiben schneiden und mitdünsten. Anschliessend den Cognac dazugiessen, 1 Minute köcheln, anrichten. Mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zum Schluss noch ein wenig Olivenöl darüberträufeln.

Knoblauch Croûton: Butter, Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer gut mischen und auf die Toastbrotsscheiben streichen. Die Scheiben in Würfel schneiden und in der Bratpfanne unter ständigem wenden bei geringer Hitze goldbraunrösten.

Anrichten :Wenig Nüsslisalat auf dem Teller zusammen mit den warmen Pilzen anrichten. Zum Schluss die Knoblauch Croûton darüber verteilen.

Kaninchen-Lamm-Domino

an einer Rahmsauce

1 Bund	Thymian
4	Lammfilets
4	Kaninchenfilets
1 EL	Senf, Pfeffer
20	Tranchen Rohschinken
2 EL	Olivenöl

Rahmsauce:

1 dl	Bouillon, aufkochen
1 dl	Rahm
1 TL	Maisstärke, mit dem Rahm verrühren. anschließend unter die Siedende Bouillon rühren.

Pfeffer, Salz, nach belieben abschmecken.



Ofen auf 80 Grad vorheizen. 1 TL Thymian hacken. Fleisch mit Senf bestreichen. Mit Thymian und Pfeffer würzen. Zwei Fleischrollen zubereiten: Dazu je 10 Tranchen Rohschinken leicht überlappend auslegen. Darauf je 2 Lammfilets und Kaninchenfilets im Wechsel aufeinander legen und in den Schinken einrollen. Mit Küchengarn binden. Mit einigen Thymianzweigen im Öl anbraten. In einer Form in der Ofenmitte rund 45 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 65°C hat.

Anrichten: Das Fleisch auf beiden Seiten anschneiden, in der Mitte halbieren und nochmals je in der Mitte "schräg" durchschneiden.

Pflaumenkompott mit Sherry

	Caramel:
3EL	Zucker
1 EL	Wasser
	Kompott:
1.5 dl	Sherry
3 EL	Wasser
500 g	Pflaumen, geachtelt
8	Butterguetzli

Caramel: Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.

Kompott: Sherry, Wasser und Pflaumen begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Minuten zugedeckt köcheln, auskühlen.

Anrichten: Pflaumen zusammen mit den Guetzli auf dem Teller auslegen und nach Bedarf mit etwas geschlagenem Rahm ausgarnieren.