



Kochabend vom 28. Juni 2010

Leitung
Fritz Menzi

Menü:

Weltmeister-Salat auf Nussbrot

Gespicktes Roastbeef
mit Ofen-Kartoffeln

Erdbeeren in Rotwein

Weltmeistersalat auf Nussbrot



200 g **Nussbrot**, in ca. 12
Scheiben

Sauce

4 EL **Aceto balsamico bianco**

4 EL **Rapsöl**

1.5 **Knoblauchzehe**,
gepresst

0.5 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

1 **Melone** (z. B. Galia), in
Kugeln

200 g **Cherry-Tomaten**

120 g **Mozzarella-Perlen**

1 EL **Pfefferminze**, fein
geschnitten

100 g **Rucola**

Brotscheiben auf ein mit
Backpapier belegtes Blech
legen.

Sauce

1. Für die Sauce alle Zutaten bis
und mit Pfeffer verrühren.

2. Melonenkugeln, Tomaten,
Mozzarella und Pfefferminze mit
der Sauce mischen.

3. Brotscheiben mit Rucola
belegen, Chügeli-Salat darauf
verteilen.

Rösten: ca. 5 Min. in der Mitte
des auf 220 Grad vorgeheizten
Ofens. Herausnehmen, auf
einem Gitter etwas abkühlen.

Gespicktes Roastbeef

Für 5 Personen (180 - 200 gr. Fleisch pro Person)



1 kg **Roastbeef**

4 **Knoblauchzehen**,
längs halbiert

8 Zweiglein **Thymian**

1 TL **Senf**

0.5 EL **Zitronensaft**

1 EL **Öl**

1 TL **Worcestershire-
Sauce**

1.25 TL **Salz**

wenig **Pfeffer** aus der
Mühle

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, spicken (siehe «Gewusst wie»).

2. Senf mit den restlichen Zutaten gut verrühren, Fleisch damit bestreichen, in ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Braten: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Alufolie bedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Teller und Platte vorwärmen. Roastbeef tranchieren, sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Ofen-Kartoffeln

800 gr. Neue Kartoffeln

1. Kartoffeln waschen und vierteln
2. Mit Olivenöl und „Härdöpfel-Gwürz“ würzen
3. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 20 bis 25 Minuten backen

Erdbeeren in Rotwein

Für 4 Personen



500 g **Erdbeeren**, geviertelt

2.5 dl **Rotwein** (z. B.
Blauburgunder)

2.5 EL **Zucker**

0.5 EL **Pfefferminze**, in feinen
Streifen

2 dl **Rahm**, geschlagen

1. Erdbeeren in eine weite Schüssel geben.

2. Wein mit dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Pfefferminze begeben, abkühlen.

3. Wein über die Erdbeeren gießen, zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen.