



Kochabend vom 6. März 2015

Küchenchef: Werner Lerch

Menu

Chicorée mit Datteln & Ziegenkäse / Allerlei Snacks

Nüsslissalat an Apfel-Vinaigrette

Ofen-Hackbraten / Kartoffelstock / gedämpfte Tomaten

Ananas-Crème (Südseetraum) / Haselnuss-Makrönlì

Weisswein: Mont-sur-Rolle, Domaine de la Bigaire

Rotwein: Dôle de Salquenen

Les Apéritifs

Chicorée mit Datteln & Ziegenkäse (für 4 Personen):

100 g Datteln ohne Stein
50 g Baumnuskerne
2 Ziegen-Käse (ca 200 g)
2-4 Chicoréezapfen
in Schiffchen zerteilt
rosa Pfeffer, grob zerstossen

Datteln, Nüsse und Ziegenkäse zer-
kleinern und in die Chicoréeschiffchen
füllen.
Mit rosa Pfeffer bestreuen
Auf Platte anrichten



La Salade

Nüsslissalat an Apfel-Vinaigrette (für 4 Personen):

400 g Nüsslissalat

Vinaigrette: 1 rotschaliger Apfel
6 EL Vollrahm
4 EL Bouillon
4 EL Apfelessig
½ TL Honig, flüssig
Salz, Pfeffer

Nüsslissalat rüsten, auf Tellern anrichten
Vinaigrette: Apfel fein reiben, mit rest-
lichen Zutaten verrühren, würzen
Den Nüsslissalat mit der Apfel-Vinai-
grette beträufeln, Haselnüsse darüber
streuen



2 EL Haselnüsse, grob gehackt