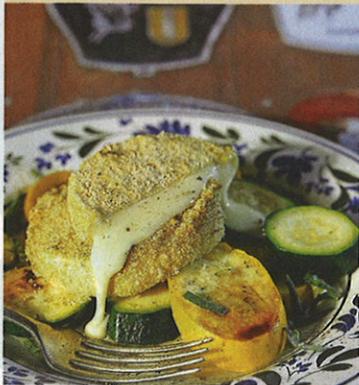


Rezepte für die ganze Woche

MITTWOCH



Panierte Tommes auf Zucchettisalat

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech
Zucchettisalat: je 500 g gelbe und grüne Zucchini, gerüstet, schräg in Scheiben geschnitten, Butter zum Dämpfen, 1 Knoblauchzehen, gepresst, ½ TL Salz, wenig Pfeffer
Salatsauce: 2 EL weisser Balsamico-Essig, 3 EL Rapsöl, wenig Salz, Pfeffer

Panierte Tommes: 6 bis 8 EL Paniermehl, wenig Salz, Pfeffer, 4 Tommes, je ca. 130 g, 1 Ei, verquirlt
 1 bis 2 EL kleine Salbeiblätter zum Garnieren

1 Salat: Zucchini in der Butter andämpfen. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Bei kleiner Hitze 10 bis 15 Minuten leicht knackig dämpfen, etwas auskühlen lassen.

2 Sauce: Alle Zutaten verrühren. Zucchini beifügen, mischen.

3 Tommes: Paniermehl mit Salz und Pfeffer würzen, mischen. Tommes zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens 10 bis 15 Minuten backen.

4 Salat auf Tellern verteilen, Tommes darauf anrichten, garnieren.

DONNERSTAG



Zwiebel-Salbei-Fleischvögel

Für 4 Personen

Küchenschnur
8 grosse, dünne Rindsplätzchen, z. B. Unterspälte oder Stotzen, ca. 400 g, ½ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, 8 Specktranchen, ca. 90 g, 8 Salbeiblätter, Bratbutter oder Bratcrème
Füllung: 200 g Zwiebeln, halbiert, in Streifen geschnitten, Bratbutter oder Bratcrème, 2 Salbeiblätter, fein geschnitten, 3 EL grober Mais (Bramata), ¼ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle
Sauce: 1 dl Rotwein oder Fleischbouillon, 1,5 dl Fleischbouillon, Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Rindsplätzchen auslegen, würzen.

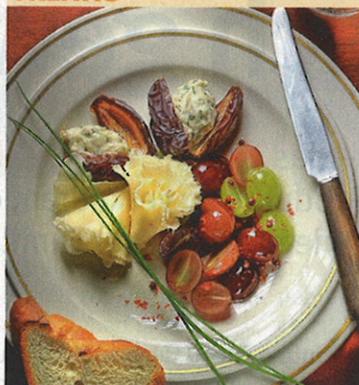
2 Füllung: Zwiebeln in der Bratbutter anbraten. Salbei und Mais kurz mitdämpfen, würzen und auskühlen lassen.

3 Füllung auf dem Fleisch verteilen, aufwickeln. Je 1 Specktranche drumwickeln, Salbeiblätter darauflegen und mit Küchenschnur binden.

4 Die Fleischvögel in der heissen Bratbutter rundum 3 Minuten anbraten. Mit Rotwein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde schmoren. Fleischvögel ab und zu wenden, würzen.

5 Zwiebel-Salbei-Fleischvögel mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.

FREITAG



Herbstlicher Vorspeisenteller

Für 6 Personen

Gefüllte Datteln mit Schafkäse:
 12 Datteln, 4 BaumnuSSHälften, gehackt, evtl. geröstet, 100 g Schafnidelkäse, in Stücke geschnitten, 1 bis 3 EL Milch, Salz, Pfeffer, 1 bis 2 TL Pfefferminze, fein gehackt, 1 TL Schnittlauch, fein geschnitten, wenig abgeriebene Zitronenschale
Traubensalat: 2 EL Weissweinessig, Salz, Pfeffer, 3 EL Nuss- oder Traubenkernöl, 400 g gemischte Trauben, z. B. rosé und grün, 1 TL rosa Pfeffer, zerstoßen
 100 bis 150 g Tête de Moine AOP Rosetten, 1 Baguette, in Scheiben geschnitten, nach Belieben getoastet, Schnittlauch zum Garnieren

1 Gefüllte Datteln: Datteln auf einer Seite längs aufschneiden, Stein entfernen. Restliche Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren, in die Datteln anstelle des Steins füllen. Auf Tellern anrichten.

2 Traubensalat: Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Trauben beifügen, mischen. Ebenfalls auf Tellern anrichten, mit rosa Pfeffer bestreuen.

3 Teller mit Tête de Moine, Brot und Schnittlauch anreichern.

Tipps:

- Schafnidelkäse gibt es in Käseereien und im Biofachhandel.
- Auch Frischkäse eignet sich.

NEUES VOM MARKT

Künstler-Flasche

Bereits zum neunten Mal arbeitet Evian mit einem weltbekannten Modedesigner zusammen, um eine einzigartige Flasche als Limited Edition zu kreieren. Das Design von Alexander Wang ist in zwei Versionen erhältlich, die beide den Barcode tragen, der charakteristisch für Wangs Designs ist – einmal in Schwarz und einmal in Weiss. Die natürliche Reinheit von Evian wird durch das puristische Design sowie durch die Spielräume zwischen den Barcode-Steifen visualisiert. Die limitierte Edition «evian Alexander Wang» erscheint als Glasflasche in der Grösse 0,75 Liter und ist in ausgewählten Hotels, Restaurants und Warenhäusern erhältlich.



Meister-Stücke

Die exquisiten Gottlieb «Tartufi neri e bianchi» werden einzeln von Hand gefertigt, somit ist jedes Stück ein Meisterwerk für sich. Die knusprigen Hüppchen machen die Gottlieb Tartufi einzigartig. Erhältlich ist die neueste Kreation in der Genusspackung (20 Stück) und für den «Gluscht» zwischen durch im kleinen Säckli (6 Stück).

