

~: SALAT VON ROTKOHLE ~

Die großen Blätter eines Rotkohls von den weißen Streben befreien und in feine Streifen schneiden. 5 Minuten blanchieren, abschrecken. Mit 20 ml einmal aufgekochtem Rotweinessig übergießen und einige Zeit ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einem feinen Öl abschmecken.

~: SEEZUNGE IN CHAMPAGNER ~:

Seezunge in einer gebutterten Form mit 300 ml Champagner pochieren. Herausnehmen, warm halten.

Sud auf die Hälfte reduzieren, 100 ml Vélouté (Gemüsefond) dazugeben und mit 40 g Butter montieren. Die Seezunge mit der Soße überziehen, glacieren und mit knusprig gebratenen Seezungenfiletstreifen garnieren.

~: FLEISCHSCHNACKA ~:

Aus 1 kg Mehl, 12 Eiern und etwas Salz einen Nudelteig herstellen. 1,5 kg Ochschwanzstücke anbraten. 5 Karotten und 1 Stange Sellerie würfeln und dazugeben. 3 Liter Rotwein dazugießen und 4-5 Stunden bei 150 Grad schmoren. Fleisch herausnehmen und von den Knochen lösen. Die Sauce auf ein Viertel reduzieren. 5 weitere Karotten sowie 2 Zwiebeln, 2 Stangen Lauch, 2 Sellerieknollen im Fond weich kochen. 1 Bund fein gehackte Petersilie, fein gehackten Kerbel, 6 fein gehackte Knoblauchzehen und 2 Esslöffel Tomatenmark und das Fleisch dazugeben und 5 Minuten garen. Teig ausrollen, die Fleischmasse aus dem Fond heben, darauf verteilen und den Teig wie in einen Strudel zusammenrollen. In Frischhaltefolie einwickeln und 20 Minuten in kochendem Wasser pochieren. In Scheiben schneiden und mit der Sauce überziehen.