

Rezept des Monats April 2017

LACHSMEDAILLON MIT BÄRLAUCHSAUCE

Zutaten für 4 Pers.

600 g Frischlachs (in 8 Scheiben schneiden)
250 g feine Nudeln (al dente gekocht)
1 Bd. Bärlauch
2 St. Frühlingszwiebeln feingeschnitten
1dl Weisswein
2dl Rahm
etwas Rapsöl
Butter
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Frischlachsscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig ÖL in einer nicht zu heissen Pfanne höchstens 2 Min braten und warmstellen. In derselben Pfanne Frühlingszwiebel und Bärlauch anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und mit der Hälfte des Rahms auffüllen, einkochen lassen und Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Zauberstab schaumig pürieren sodass eine Bindung entsteht und den Rest des Rahms zugeben.

Auf 4 heissen Tellern die Nudeln anrichten die Medaillons auf die Nudeln legen und die heisse Bärlauchsauce übergiessen. Mit 2 schönen Bärlauchblättern garnieren.

Dazu passt ein Gutedel (Chasselas) aus der Region



Ein Polizist sieht am Schaufenster einer Tierhandlung einen Jungen, der mit dem Zeigefinger langsam die Scheibe hoch- und runterfährt. "Was machst du da?" fragt der Polizist.

"Sehen Sie, Herr Wachtmeister" sagt der Junge, "Sie müssen ganz genau hingucken. In dem Aquarium hinter der Scheibe sind Fische. Wenn ich mit dem Finger an der Scheibe hoch- und runterrutsche, folgen die Fische meinem Finger nach. Weil eben Organismen mit höherer Intelligenz den Organismen mit niederer Intelligenz ihren Willen aufzwingen." Sprach er und ging.

Nach einer Stunde kommt der Junge wieder vorbei. Starr steht der Polizist vor der Scheibe, öffnet den Mund zu einem schmalen Oval, verharrt einen Moment, schließt den Mund, entspannt und beginnt von neuem!