

Schneckenpfanne

Coltringer Art:

Eine Pfanne zum Überbacken wird mit etwas Kräuterbutter ausgelegt.

Danach werden die 6 Schnecken darin gelegt und mit Streifen von Geyerzer und gekochtem Schinken überlegt und im Salamander überbacken, bis die Kräuterbutter überall zerlaufen ist und „kocht“.

☺

Carpaccio:

Dazu werden Salat Herzen mit Olivenöl und French-Dressing gewürzt und auf einer Platte verteilt.

In Brühe gekochte Schalotten werden mit „sauce vinaigrette“ übergossen und auf die linke Seite der Platte angerichtet. Eine Scheibe Limone wird etwas Olivenpüree darauf gegeben und auf die rechte Seite gelegt. In die Mitte der Platte kommt fein (dünn) geklopftes, rohes Rinderfilet. Darüber gibt man etwas Olivenöl, etwas Limonen-Pfeffer und feingeschnittenes Schnittlauch. Ausgarniert mit einem Buttersternchen und frischer Minze oder Kresse. Dazu reicht man Baguette.

☺