

- **Lachs-Cadufferli mit Rüeblli und Broccoli**
- **Waldbeerenjoghurt mit Spitzbueb**



**FRANK BAUMANN'S
EINKAUFLISTE**

- Waldbeeren Joghurt
- Pfirsichhälften aus der Dose
- Rüeblli
- Peperoncini
- Broccoli
- Lachs
- Spitzbueb
- Ei

**BASISZUTATEN AUS
BEAT CADUFF'S KÜCHE**

- Zwiebel
- Ingwer
- Koriander
- Thaibasilikum
- Zitronen-Thymian
- Eier
- Salz
- Pfeffer
- Curry
- Olivenöl
- Lorbeerblätter
- Geflügelbouillon
- Rahm
- Butter
- Doppelrahm
- Akazienhonig



für 2 Personen



ca. 30 Min.



leicht

ZUTATEN

200g Lachsfilet, ohne Haut
1 Zwiebel, geschnitten
30g Ingwer, geraffelt
1 halbe Peperoncini, gewaschen
½ Bund Koriander, gehackt
1 Bund Thaibasilikum
1/3 Bund Zitronen-Thymian, gezupft
1 Eigelb
Salz
Pfeffer
Curry
Olivenöl

Lachs-Cadufferli:

Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, Ingwer, Peperoncini, Koriander, Thaibasilikum und Thymian dazugeben. Circa 4 Minuten mitdämpfen und sofort kaltstellen. Lachs mit der Zwiebel-Kräutermischung durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs lassen. Eigelb untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Bällchen formen, etwas flach drücken und in Olivenöl ausbraten.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid

1 Rüebli, in feine Streifen geschnitten
 ¼ Zwiebel, ganz
 2 Lorbeerblätter
 0,5 dl Geflügelbouillon
 30g Butter

100g Broccoli
 ¼ Zwiebel
 0,5 dl Geflügelbouillon
 0,5 dl Rahm
 Fleur de Sel
 20g Butter

100 g Waldbeerenjoghurt
 2 Pfirsichhälften (aus der Dose)
 40g Doppelrahm
 Etwas Akazienhonig

Gemüse:

Zwiebel, Rüebli und Lorbeer in Butter etwas glasieren, nach und nach Geflügelbouillon dazugiessen. Rüebli knackig kochen bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Zwiebel und Broccolistiele in Butter glasig dämpfen. Bouillon, Rahm und etwas Salz dazugeben und in ca. 20 Minuten einen Sud daraus kochen. Durch ein Sieb geben, Fond auffangen und darin die Broccoliröschen 3 bis 5 Minuten knackig kochen.

Walderdbeerenjoghurt mit Spitzbueb:

Joghurt mit Doppelrahm und Honig verrühren und in die Pfirsichhälften füllen und neben dem Spitzbueb servieren.

(Noch besser wird es mit griechischem Joghurt, mit Honig verfeinert und frischen Pfirsichhälften im Vanillesud pochiert.)



BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

Paul Blanck, Pinot Gris,
 Patergarten, Alsace FRA, 2007



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid