



Sauce:
 6 Esslöffel Rotweinessig
 Salz, Pfeffer
 2 Esslöffel Mayonnaise
 2 Esslöffel Sauerrahm
 3 Zweige Basilikum, in
 Streifen geschnitten
 6 Esslöffel Olivenöl,
 kaltgepresst
 6 Esslöffel Sonnenblumenöl
 2 dl Hühnerbouillon (aus
 Würfeln)
 150 g geschnetzeltes Poulet-
 oder Kalbfleisch
 250 g Bandnudeln (weisse
 und grüne)
 1 Esslöffel Öl
 20 g Butter
 1 Fleischtomate, geschält,
 entkernt, in Würfeli
 geschnitten
 200 g Sbrinz, an der
 Röstiraffel geraffelt

NUDELSALAT

(4 Personen)

Sämtliche Zutaten für die Sauce zusammen verrühren und beiseite stellen. Die Hühnerbouillon zum Kochen bringen und das Poulet- oder Kalbfleisch portionenweise darin pochieren (1/2–1 Minute). Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Die Nudeln in viel Salzwasser unter Zugabe des Öls «al dente» kochen. In ein Sieb leeren, gut abtropfen lassen. In der Butter nochmals kurz schwenken und etwas auskühlen lassen. Die lauwarmen Nudeln in die Sauce geben, Tomaten, Sbrinz und Poulet- oder Kalbfleisch zufügen und alles sorgfältig mischen. Auf Teller oder in eine Schüssel anrichten.

Füllung:
 180 g Frischkäse (Petit
 suisse)
 1 Esslöffel Doppelrahm
 50 g Appenzeller, gerieben
 1/2 kleiner Fenchel, fein
 gehobelt
 etwas Fenchelkraut, gehackt
 Salz, Pfeffer, wenig
 Cayenne-Pfeffer
 12 Tranchen Truthahn- oder
 Kalbsbraten
 50 g Brunnenkresse
Sauce:
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 2 Esslöffel Rotweinessig
 4 Esslöffel Öl

GEFÜLLTE FLEISCHRÖLLCHEN

(4 Personen)

Für die Füllung Frischkäse, Doppelrahm und Appenzeller mit einer Holzkeule gut vermischen. Fenchel sowie -kraut unterheben und alles gut würzen. Die Füllung auf die Fleischtranchen verteilen, aufrollen und auf vier Teller anrichten. Mit Brunnenkresse garnieren. Sämtliche Zutaten für die Sauce zusammen vermischen und darüber verteilen.

