

Cuisine



POLITIQUE

Mit Heidi Grau-Lanz
Kantonsrätin Thurgau FDP und
Gemeindepräsidentin Zihlschlacht-Sitterdorf

Tomatencarpaccio mit Gurken und Mozzarellaperlen

(für 4 Personen)



4 schöne Fleischtomaten

mit Salz, Pfeffer und ital. Kräuter
gutes Olivenöl

eine Gurke
mit etwas Salz

geschnittenes Basilikum und
einige Mozzarellaperlen
mit einigen Tropfen

in dünne Scheiben schneiden und auf
einem Teller anrichten

die Tomaten würzen

sparsam über den Tomaten verteilen
ca. 10 Minuten ziehen lassen

schälen, in feine Stäbchen schneiden
die Gurke würzen, ziehen lassen

die Gurkenstäbchen auf dem Carpaccio anrichten

auf Tomaten und Gurken verteilen

Aceto Balsamico beträufeln

Muscheln mit Lachssauce

(Conchiglie al salmone)



500 gr. Teigwaren (Müscheli)

Sauce

4 dl. Rahm
2 Esslöffel trockener Wermuth (z.B. Nouilly Prat)
½ abgeriebene Zitronenschale

1 Dose Artischockenböden
etwas frischen Dill
3 Esslöffel Parmesan

mit Salz, Pfeffer

150 gr. Rauchlachs in Streifen

al dente kochen und abtropfen lassen

in einer Pfanne ca. 8 Min. köcheln lassen

abtropfen, in kleine Würfel schneiden, beifügen
hacken, beifügen
reiben und unter die Sauce ziehen

würzen

Sauce und Teigwaren mischen und

den Teigwaren beifügen