

Budget: am rechten Ort gespart

... wir **tro**etzen dem **Januarloch** ... und **ko**chen trotzdem ...



Zutaten: für 8 Personen
 16 Kalbsfiletmedaillons
 16 Mokkalöffel Belugakaviar
 Crème fraîche
 24 Blinis
 Broccoliröschen, klein
 Sesam, in Butter geröstet

Dessert:

1 Granatapfel, 16 Lichis, 1 Babyananas, 4 Babybananen, 1 Orange filetiert, geschälte Mandeln, 8 Datteln
 Orangensaft, Rohrzucker, Rum, Rötel und Cointreau
 Schlagrahm mit Zimt

Zubereitung:

... Kalbsfiletmedaillons mit Küchenschnur umwickeln und grillieren ... Danach salzen und pfeffern und warmstellen ... Die Broccoliröschen in Salzwasser blanchieren und in Sesambutter wenden ... Ein Mokkalöffel Kaviar auf jedes Medaillon geben und mit Crème fraîche tupieren ... Die Blinis mit Broccoli belegen ...

... Für das Dessert alles in kleine Stücke schneiden, mit den Flüssigkeiten mischen und ziehen lassen ... Mit Zimtschlagrahm servieren ...

Tipps:

... Ziehen Sie die ältesten Kleider an, die sie haben ... Sparen Sie Strom und verwenden Sie Kerzen ... Arrangieren Sie die Kalbsmedaillons und die Blinis auf Papptellern ... Richten Sie ohne Tischtuch und Servietten eine festliche Tafel her ... Gönnen Sie sich und Ihren Gästen eine Magnumflasche Chateauf du Pape, Jg. 1979 und tauschen Sie mit Ihren Gästen beim Dessert weitere Spartipps aus ... Haben Sie finanzkräftige Januarlocherfahrungen oder möchten Sie eine Budgetberatung, dann wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch ...

Links

www.schulden.ch/dynasite.cfm?dsamid=75376

www.stadt-zuerich.ch/content/ewz/de/index/energie/energieberatung/privatkundenberatung/energiespartipps.html

www.auszweiterhand.ch

<http://de.youtube.com/watch?v=VGDPHXqdIOA>

www.archiv-des-nichts.de/

www.youtube.com/watch?v=GY5jkjYyeZM

HOTLINE: info@koifischer.ch

