

Ein Festessen aus dem 18. Jahrhundert

Vorspeise: Zitronensalat

Zutaten:

- 10 Zitronen
- 150 g Zucker
- 2 dl Wasser

Die Zitrone von der Schale befreien. In ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Auf einer Platte hübsch anrichten, mit dem Zucker bestreuen und 2 dl Wasser darüber geben. Das Ganze zudecken und 4-5 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Ab und zu mit dem eigenen Saft übergießen. Gekühlt aufbewahren.

Hauptspeise: Süsser Fleischtorte

Zutaten:

- 250 g gehacktes Rindfleisch
- 250 g gehacktes Schweine- oder Kalbfleisch
- 80 g Speck in feinen Würfeln
- 1 Prise Zucker
- 60g Rosinen
- 2 Zitronen (filetiert)
- 2 x 250 g Kuchenteig (unten und oben)
- 0,3 dl Bouillon
- 1 Ei
- Eigelb zum Anstreichen

Die Speckwürfel kurz kräftig anbraten. Dann zu dem Gehackten geben. Alle restlichen Zutaten dazugeben und gut untereinander vermischen. Abschmecken. Nun die Masse in das mit Kuchenteig ausgelegte Kuchenblech verteilen. Jetzt das Ganze mit den anderen 250 g Kuchenteig zudecken. Mit der Gabel ein paarmal einstechen. Mit Eigelb bestreichen, in den Ofen geben, bei 170 bis 180 Grad Backzeit ca. 1 Stunde goldgelb backen.

Dessert: Spinatcrème

Zutaten:

- 1 L Milch
- 150 g Zucker
- 4 Eigelb
- 60 g Vanillecremepulver
- 150 g junger Spinat

Den Spinat waschen und blanchieren. In Eiswasser sofort abkühlen. Die Blätter leicht trocknen und fein hacken. Durch ein Tuch in ein Gefäss ausdrücken. 0.9 Liter Milch mit dem Zucker aufkochen. Eigelb, Vanillecremepulver und die restliche Milch zusammen mischen. Unter Rühren in die heisse Milch geben, alles absieben. In die Kasserolle zurück giessen, unter Rühren aufkochen, danach das Gefäss sofort im Eiswasser abkühlen. Am Schluss den Spinatsaft zum Färben dazugeben. Glattrühren. Kalt servieren.