



SPECIAL EDITION Number 0 April 1. 2018

SPLEEN & BLINGBLING

offerte par votre commune en collaboration avec
la Secrétaire d'Etat aux affaires comiques et
l'institut Pol Beau-Cuisse



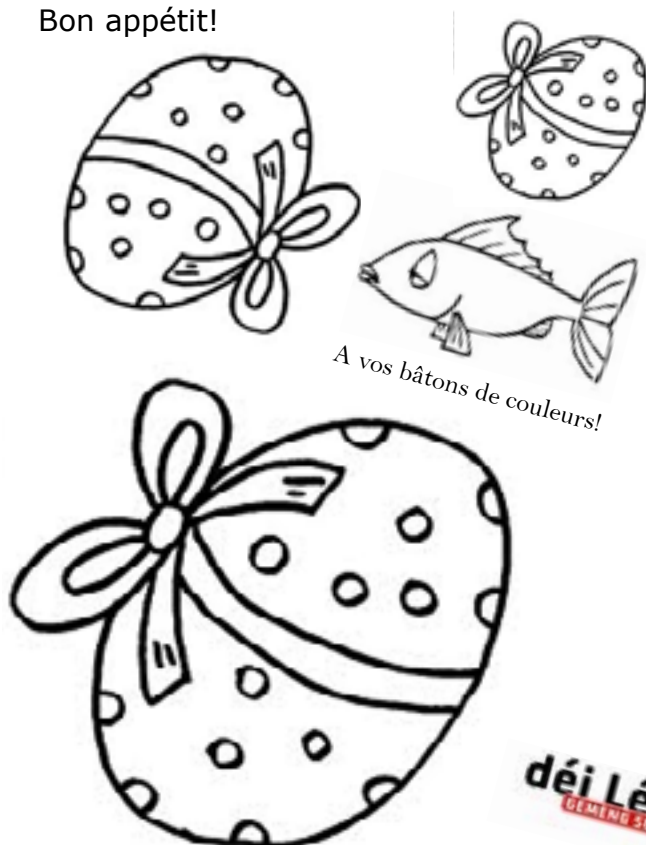
Chères con-citoyennes,
Chers con-citoyens,
Chers membres en tentes des sociétés,

Bienvenue au
Restaurant am Schlassgaart
GEORGES I

Pour honorer la Saint Spleen & Blingbling
nous avons l'immense plaisir de vous offrir
en exclusivité le menu de fête dont nos maîtres cuisiniers vont vous révéler tous les secrets de
l'art de la haute cuisine bourgeoise.

Pour être auprès de vous, avec vous, chez vous et nous le répétons, ce n'est que VOTRE bien
qui nous intéresse, nous avons mis sur pieds un menu tout-portemonnaie, facile à cuisiner, très
populaire, très international.

Le menu vous sera servi par des personnalités publiques
ayant fait leurs épreuves lors de la Schueberfouer.
Bon appétit!



MENU

du dimanche 1^{er} avril

Entrée (FR)

*oeufs perdus**

Menu principal (D)

Falscher Hase

mit Möhrchen und Erbsen

Désert (B)

Armer Ritter

Eau de Source «Robinet»

Les RECETTES de la Nouvelle Cuisine Die REZEPTE der Neuen Küche The RECIPE of New Cooking

déi Lénk
GEMENG SUESSEN

N°1*

Oeufs perdus Verlorene Eier Lost eggs

Zutaten: (für 4 Personen)

4 frische, am Vortag gelegte Eier
1 1/2 L. Wasser
3 El Essig

Zubereitung:

In 1 1/2 Liter Wasser den Essig geben, aufkochen lassen und auf niedriger Flamme leise köcheln lassen. Die Eier jeweils in eine Schöpfkelle aufschlagen und vorsichtig nach-einander in das Essigwasser gleiten lassen (Die Eier sollen sich nicht berühren!). 3 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf einem Tuch kurz abtropfen lassen. Ausgefranzte Ränder vorsichtig mit der Schere abschneiden.

Die Eier können in etwas warmem Salzwasser warm gehalten werden.

Serviovorschlag:

Als Vorspeise auf einem dressierten Salatteller oder als Auflage zu einem Räucherlachstoast servieren.

Ingrédients: (pour 4 personnes)

4 oeufs frais de la veille
1 1/2 l d'eau
3 càs de vinaigre

Préparation:

Verser le vinaigre dans l'eau bouillante et laisser mijoter l'eau sous petite flamme. Casser les oeufs un par un et glisser les avec attention un par un dans l'eau bouillante sans qu'ils ne se touchent. Laisser cuire pendant 3 minutes environ. Puis ramasser prudemment un par un les oeufs avec une écumoire et faire égoutter sur un torchon de cuisine. Couper les bords effilés avec des ciseaux.

Proposition de dégustation:

Les oeufs perdus peuvent être servis comme entrée, sur un lit de salade dressée ou bien comme accompagnement sur un toast au saumon fumé.

Dans la «Nouvelle cuisine petite-bourgeoise», il est recommandé d'utiliser des produits frais. L'expérience montre que le meilleur moment pour ramasser des œufs frais s'avère être le crépuscule du lendemain d'une réunion avec des grands chiens, des secrétaires d'état, des petit-bourgeois. Fraîchement perdus, ces œufs se prêtent particulièrement bien pour la recette suivantes. Bon appétit !

In der «Neuen gut-und-kleinbürgerlichen Küche» werden vor allem frische Produkte verarbeitet. Die Erfahrung hat gezeigt, dass die Eiersuche am erfolgreichsten gleich bei Sonnenaufgang ist, nach einem Versammlungsabend mit grossen Hunden, Staatssekretären und Spiessbürgern. Die am Vorabend verlorengegangenen Eier eignen sich besonders gut für das folgende Rezept. Guten Appetit!

„New-Petit-Bourgeois' cooking“ requires fresh products. The experience has shown that the best and freshest eggs can be gathered during the sunrise after a night meeting with big dogs, state secretaries or philistine. The fresh lost eggs are particularly appropriated for this recipe. We wish you a good appetite!



Ingredients: (for 4 persons)

4 fresh eggs from previous day
1 1/2 l of water
3 table spoons of vinegar

Preparation:

Add the vinegar to the boiling water and let simmer. Break one by one the fresh eggs and pull them carefully into the boiling water – the eggs should not touch themselves. Wait less than 3 minutes. Take them out one by one with a skimmer spoon and lay them on a kitchen towel to drain. Cut off the fringed borders.

Degustation suggestion:

The lost eggs could escort a dressed salad or chaperon a smoked salmon toast.

*N°2 et N°3 seront publiées le 1^{er} avril 2019 resp. 2020 / N°2 und N°3 werden jeweils am 1. April 2019 bzw. 2020 veröffentlicht / N°2 and N°3 will be published on April 1st in 2019 and 2020