



Les Sauces Thomy –
die feine Linie fertig
zubereiteter Saucen.
Einfach in ein Pfänn-
chen giessen, erwärmen
und geniessen.

Les Sauces Thomy,
c'est la délicieuse
gamme de sauces
toutes prêtes.
Verser dans un poêlon,
chauffer et déguster.



Aus Liebe zum Besseren. Le choix qui s'impose.



Neunmal den Alltag verfeinern
Affiner neuf fois le repas quotidien

Einfache Rezepte zu zwei guten Saucen
Recettes simples avec deux bonnes sauces



Zutaten für 4 Personen:

1 Kohlräbli
150 g Bohnen
1 Zucchini
2 Rüebli
1 Fenchel
1 Lauchstengel
150 g Erbsli
30 g Butter
¼ l «les Sauces THOMY»
Café de Paris
4 Knoblauchzehen
viel frische Kräuter,
z.B. Salbei, Basilikum
Peterli
1 dl Halbrahm
Salz, Pfeffer
500 g Nudeln

Ingédients pour 4 personnes:

1 chou-rave
150 g de haricots
1 courgette
2 carottes
1 fenouil
1 poireau
150 g de petits pois
30 g de beurre
¼ l «les Sauces THOMY»
Café de Paris
4 gousses d'ail
beaucoup de fines herbes fraîches
p.ex. sauge, basilic
persil
1 dl de demi-crème
sel, poivre
500 g de nouilles

Das Gemüse waschen, rüsten und in kleine Rädchen und Würfel schneiden. Alles Gemüse in der heißen Butter dünsten und zuge- deckt bei nicht zu starker Hitze weichdämpfen. Die Sauce Café de Paris, die ausgepressten Knoblauch- zehen und die feingehackten Kräu- ter begeben, alles gut mischen und die Sauce aufkochen. Den Rahm begeben, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce mit al dente gekochten Nudeln vermengen.

Laver les légumes, les nettoyer, couper en rondelles et en dés. Faire revenir tous les légumes dans le beurre chaud et les cuire à couvert et à feu pas trop vif. Ajouter la sauce Café de Paris, les gousses d'ail pressées et les fines herbes hachées, bien mélanger le tout et porter à ébullition. Incorporer la crème, faire cuire encore une fois, saler et poivrer.

Mélanger la sauce aux pâtes cuites al dente.



Nudeln mit Gemüsesauce Nouilles en sauce aux légumes

Arbeitsaufwand:

15 Minuten

Préparation:

15 minutes



Zutaten für 4 Personen:

8 Flundernfilets

Salz, Pfeffer

wenig Zitronensaft

1 Lattich

150 g Krevetten

2 Fenchel mit dem Fenchelgrün,
weichgekocht

¼ l «les Sauces THOMY»
Senfsauce

100 g halbfetter Frischkäse

½ dl Kaffeerahm

2 EL Pernod, nach Belieben

Ingrédients pour 4 personnes:

8 filets de flet

sel, poivre

un peu de jus de citron

1 laitue

150 g de crevettes

2 fenouils avec la verdure,
cuits

¼ l «les Sauces THOMY»
à la moutarde

100 g de fromage frais mi-gras

½ dl de crème à café

2 cs de Pernod, à volonté

Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Acht gewaschene Lattichblätter in siedendem Wasser kurz blanchieren. Die Mittelrippen herausschneiden. Je ein Blatt auf ein Fischfilet legen, darauf die Krevette verteilen. Die Filets einrollen, in der Mitte durchschneiden. Die Fenchel in dünne Rädchen schneiden und in einer Gratinplatte verteilen. Darauf die Fischröllchen legen.

Die Senfsauce mit dem Käse und dem Rahm aufkochen, köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit dem Pernod verfeinern. Über das Gemüse giessen, mit dem Fenchelkraut garnieren. Im auf 220 °C vorgeheizten Ofen während 10 Minuten garen.

Epicer les filets de poisson de sel, poivre et jus de citron. Faire blanchir rapidement 8 feuilles de laitue, lavées, dans de l'eau bouillante. Prélever les côtes du centre. Poser une feuille de laitue sur chaque filet de poisson, répartir les crevettes par-dessus. Rouler les filets et les partager en deux, en hauteur. Emincer finement le fenouil et le répartir dans le fond d'un plat à gratin. Poser les paupiettes de poisson par-dessus.

Porter la sauce à ébullition avec le fromage et la crème, laisser mijoter un peu, jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Affiner de Pernod, verser sur le fenouil et garnir de la verdure. Faire cuire pendant 10 minutes, à 220 °C, au four préchauffé.



Fischröllchen an Senfsauce

Paupiettes de poisson et sauce à la moutarde

Arbeitsaufwand: 15 Min.

Préparation: 15 min.

Garen: 10 Min.

Cuisson: 10 min.

les Sauces
THOMY®

Zutaten für 4 Personen:

400 g Truthahnfleisch

200 g Specktranchen

200 g Eierschwämme

1 Bund Peterli, feingehackt

1 Bund Schnittlauch, feingehackt

1 Zwiebel, feingehackt

¼ l «les Sauces THOMY»

Café de Paris

Ingrédients pour 4 personnes:

400 g de viande de dinde

200 g de lard en tranches

200 g de chanterelles

1 bouquet de persil, haché

1 botte de ciboulette, hachée

1 oignon, hachée

¼ l «les Sauces THOMY»

Café de Paris

■ Das Fleisch in Würfel schneiden. Den Speck in Streifen schneiden und ohne Fettzugabe braunrösten. Aus der Pfanne heben und gut abtropfen lassen und an die Wärme stellen. Das Fleisch im Bratfett während ca. 4 Minuten braten, zum Speck geben und an die Wärme stellen.

Peterli, Schnittlauch und Zwiebel im Bratfett dünsten, die gerüsteten Pilze beifügen und kurz darin dämpfen. Die Sauce Café de Paris zu den Pilzen gießen und aufkochen. Mit dem Fleisch vermischen und sofort servieren.

■ Tip: Schmeckt auch herrlich mit Poulet-, Schweins- oder Kalbsge-schnetzeltem.

■ Couper la viande en dés. Couper le lard en lanières et le faire dorer sans adjonction de graisse. Le sortir de la poêle, bien laisser égoutter et garder au chaud. Faire dorer la viande dans la graisse rendue par le lard pendant env. 4 minutes, ajouter au lard et mettre au chaud. Faire revenir le persil, la ciboulette et l'oignon dans la même poêle, ajouter les champignons nettoyés et laisser étuver quelques instants. Incorporer la sauce Café de Paris et porter à ébullition. Mélanger à la viande et servir sans tarder.

■ Suggestion: C'est également délicieux avec du poulet, du porc ou du veau émincé.



Truthahn an Specksauce Dinde en sauce au lard

Arbeitsaufwand:

15 Minuten

Préparation:

15 minutes

les Sauces
THOMY®

Zutaten für 4 Personen:

8 geräucherte Forellenfilets

¼ l «les Sauces THOMY»
Senssauce

4 EL THOMY Tafelessig
«du Patron»

1 grosser Bund Dill,
feingehackt

2 EL Zucker

Ingédients pour 4 personnes:

8 filets de truite fumée

¼ l «les Sauces THOMY»
à la moutarde

4 cs de vinaigre de table
«du Patron» THOMY

1 gros bouquet d'aneth,
finement haché

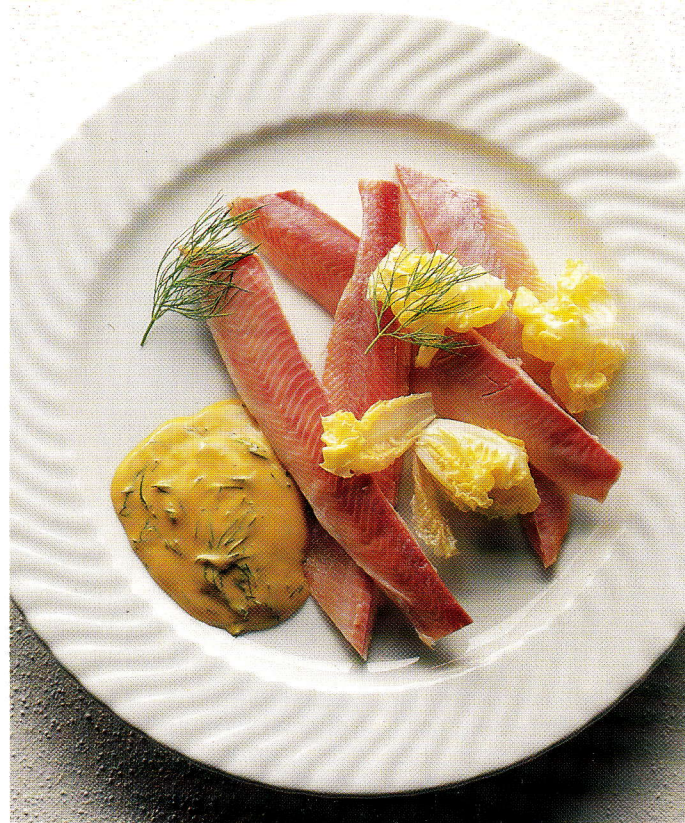
2 cs de sucre

■ Die Filets der Länge nach halbieren und auf 4 Teller arrangieren. Die Senssauce mit dem Dill und dem Zucker gut verrühren. Zu den Forellenfilets servieren.

■ Tip: Diese kalte Sauce passt zu allen geräucherten Fischen, zu warmem Fisch, z.B. Lachs, sowie zu eingelegten Fischen wie z.B. Matjesheringen.

■ Partager les filets en deux, dans le sens de la longueur et les répartir sur 4 assiettes. Bien mélanger la sauce à la moutarde avec l'aneth et le sucre. La servir avec les filets de truite.

■ Suggestion: Cette sauce froide accompagne parfaitement tous les poissons fumés, les poissons chauds, p.ex. du saumon, ainsi que les poissons en conserve comme, p.ex., les filets de hareng.



Forellenfilets an Senf-Dill-Sauce Filets de truite et sauce à la moutarde et à l'aneth

Arbeitsaufwand:

5 Minuten

Préparation:

5 minutes



Zutaten für 4 Personen:

600 g Entrecôte, am Stück

Salz, schwarzer Pfeffer aus d. Mühle

20 g Butter

¼ l «les Sauces THOMY»

Café de Paris

4 EL frische gehackte Kräuter,
z.B. Basilikum, Rosmarin, Peterli

4 Sardellenfilets

2 Knoblauchzehen

1 TL THOMY Senf Dijon
extra-pikant

wenig Zitronensaft und
abgeriebene Schale

ein paar Tropfen
Worcestershire-Sauce

wenig Salz, Currypulver

Ingrédients pour 4 personnes:

600 g d'entrecôte, d'une pièce

sel, poivre noir du moulin

20 g de beurre

¼ l «les Sauces THOMY»

Café de Paris

4 cs de fines herbes fraîches, hachées,
p.ex. basilic, romarin, persil

4 filets d'anchois

2 gousses d'ail

1 cc de moutarde THOMY Dijon
forte

un peu de jus de citron et
de zeste râpé

quelques gouttes de sauce
Worcestershire

un peu de sel, curry en poudre

Das Fleisch salzen und pfeffern. In der heißen Butter beidseitig kurz anbraten, dann bei schwacher Hitze während 15 Minuten fertiggaren. Die Sauce Café de Paris mit den restlichen Zutaten mit dem Mixerstab oder im Mixerglas pürieren, aufkochen und über das Fleisch giessen.

Tip: An Stelle von Entrecôte Huft verwenden.

Saler et poivrer la viande. La saisir de part et d'autre dans le beurre chaud, puis finir de la cuire pendant 15 minutes, à chaleur réduite. Réduire en purée la sauce Café de Paris avec le reste des ingrédients, au mixer, porter à ébullition et en napper la viande.

Suggestion: Prendre de l'aiguillette à la place d'entrecôte.



Entrecôte Café de Paris

Entrecôte Café de Paris

Arbeitsaufwand:	10 Min.	Préparation:	10 min.
Braten:	20 Min.	Cuisson:	20 min.



Zutaten für 4 Personen:

4 grosse oder
8 kleine Pouletbrüstchen

1/2 Zitrone

2 dl Bouillon

1/4 l «les Sauces THOMY»
Senfsauce

2 EL THOMY Senf
«gros grains»

2 EL Kapern, feingehackt

20 g Butter

Trauben, 20 g Butter, 2 EL Marc

Ingrédients pour 4 personnes:

4 gros ou
8 petits filets de poulet

1/2 citron

2 dl de bouillon

1/4 l «les Sauces THOMY»
à la moutarde

2 cs de moutarde THOMY
«gros grains»

2 cs de câpres, finement hachées

20 g de beurre

raisin, 20 g de beurre, 2 cs de marc

Die Schale der Zitrone dünn abschälen und in Streifen schneiden. Mit der Bouillon aufkochen. Die Pouletbrüstchen darin marinieren.

Die Senfsauce mit dem Senf und den Kapern aufkochen. Die abgetropften Pouletbrüstchen in der heissen Butter ca. 10 Minuten braten, auf die Teller verteilen und mit den Zitronenstreifen garnieren. Die Trauben halbieren, in der Butter braten und mit dem Marc verfeinern.

Tip: Dieses Rezept kann sehr gut auch mit Truthahn- oder Kalbschnitzeln zubereitet werden.

Peler finement le citron et couper ce zeste en bâtonnets. Les mettre dans le bouillon et porter à ébullition. Y faire mariner les filets. Porter à ébullition la sauce à la moutarde avec les câpres.

Faire griller les filets de poulet bien égouttés dans le beurre chaud pendant près de 10 minutes; les dresser sur des assiettes et garnir de bâtonnets de citron.

Partager les grains de raisin en deux, les faire revenir dans le beurre, affiner de marc.

Suggestion: On peut très bien préparer cette recette avec des escalopes de dinde ou de veau.



Marinierte Pouletbrüstchen

Filets de poulet marinés

Arbeitsaufwand:	5 Min.	Préparation:	5 min.
Braten:	10 Min.	Cuisson:	10 min.



Zutaten für 4 Personen:

24 grosse Champignons

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

150 g Kalbsbrät

Salz, Pfeffer

50 g geriebener Sbrinz

50 g Pinienkerne

1 grosser Bund Basilikum

¼ l «les Sauces THOMY»

Café de Paris

Die Pilze wenn nötig waschen. Die Stiele herausheben. Die Pilzköpfe mit der Rundung nach unten in eine Gratinform legen. Die Pilzstiele, die Zwiebel und die Knoblauchzehe feinhacken. Mit dem Brät, dem Salz und dem Pfeffer gut vermengen und bergartig in die Köpfe einfüllen. Mit wenig Käse bestreuen.

Das Basilikum sehr fein hacken und mit der Sauce Café de Paris aufkochen. Die Pinienkerne beifügen und die Sauce in die Form zu den Pilzen giessen und mit Alufolie verschliessen. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen während 30 Minuten garen. Die letzten 5 Minuten die Folie entfernen, gratinieren, bis der Käse braun geworden ist.

Ingédients pour 4 personnes:

24 gros champignons de Paris

1 petit oignon

1 gousse d'ail

150 g de chair à saucisse de veau

sel, poivre

50 g de sbrinz râpé

50 g de pignons

1 gros bouquet de basilic

¼ l «les Sauces THOMY»

Café de Paris

Si nécessaire, laver les champignons. Prélever les queues. Poser les champignons, la tête vers le bas, dans un plat à gratin. Hacher finement les queues des champignons, l'oignon et l'ail. Mélanger avec la chair à saucisse, du sel et du poivre et en remplir les têtes des champignons en dôme. Saupoudrer d'un peu de fromage.

Hacher finement le basilic, l'incorporer à la sauce Café de Paris, porter le tout à ébullition et ajouter les pignons. Verser cette sauce sur les champignons. Couvrir le plat d'une feuille d'aluminium et faire cuire pendant 30 minutes, à 200 °C, au four préchauffé. Enlever la feuille d'aluminium pendant les 5 dernières minutes et faire gratiner jusqu'à ce que le fromage soit doré.



Gefüllte Champignonköpfe

Têtes de champignons farcies

Arbeitsaufwand:	20 Min.	Préparation:	20 min.
Garen:	30 Min.	Cuisson:	30 min.



Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Schwarzwurzeln

30 g Butter

3 EL Zitronensaft

1 EL Zucker

Salz

1/4 l «les Sauces THOMY»
Senfsauce

2 Bund Schnittlauch

8 Scheiben Vollkorntoast

8 Scheiben Bratspeck

Ingrédients pour 4 personnes:

1,5 kg de salsifis (scorsonères)

30 g de beurre

3 cs de jus de citron

1 cs de sucre

sel

1/4 l «les Sauces THOMY»
à la moutarde

2 bottes de ciboulette

8 tranches de pain-toast complet

8 tranches de lard à griller

Die gewaschenen und gerüsteten Schwarzwurzeln in kleine Stücke schneiden. In heisser Butter, Zitronensaft, Zucker und Salz während 25 Minuten zugedeckt bei nicht zu starker Hitze weichdämpfen.

Die Senfsauce aufkochen und den feingeschnittenen Schnittlauch beifügen.

Das Brot toasten. Den Speck in Streifen schneiden und ohne Fettzugabe braten. Das Gemüse auf den Toastscheiben verteilen, die Senfsauce darübergiessen und mit den Speckstreifen belegen.

Tip: Anstelle von Schwarzwurzeln grüne Spargeln verwenden.

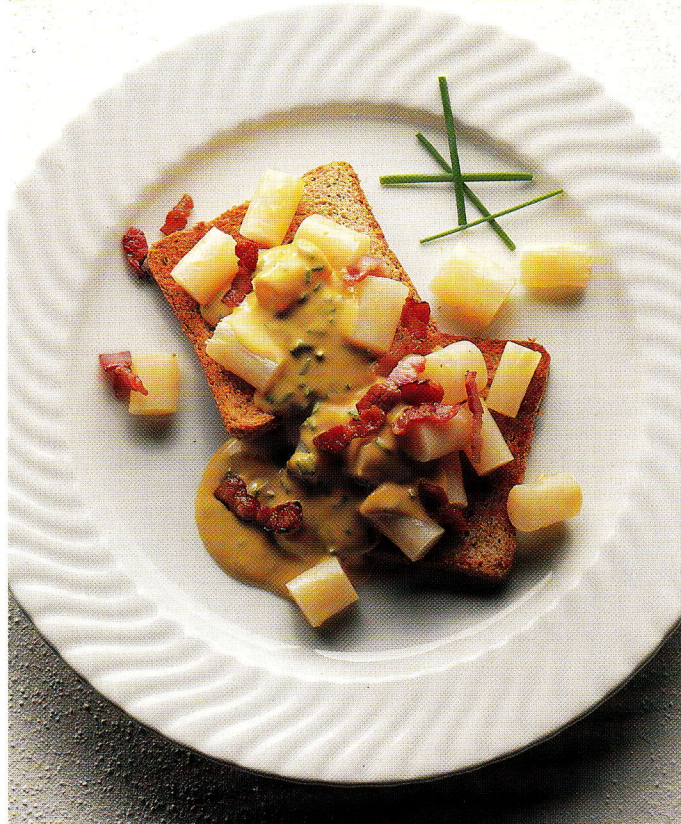
Couper les salsifis lavés et nettoyés en petits tronçons. Les faire cuire dans le beurre chaud avec le jus de citron, le sucre et le sel, pendant 25 minutes, à couvert et à feu pas trop vif.

Chauffer la sauce à la moutarde et y ajouter la ciboulette finement ciselée.

Toaster le pain. Couper le lard en fines lanières et le faire griller sans adjonction de matière grasse.

Répartir les légumes sur les toasts, les napper de sauce à la moutarde et les garnir des lanières de lard.

Suggestion: Remplacer les salsifis par des asperges vertes.



Schwarzwurzeltoasts

Toasts aux salsifis

Arbeitsaufwand: 20 Min.

Préparation: 20 min.

Kochzeit: 25 Min.

Cuisson: 25 min.



Zutaten für 4 Personen:

6 Krautstiele

wenig Salz

20 g Butter

1/4 l «les Sauces THOMY»

Café de Paris

1 dl Kaffeerahm

100 g geriebener Greyerzer

Ingrédients pour 4 personnes:

6 côtes de bettes

un peu de sel

20 g de beurre

1/4 l «les Sauces THOMY»

Café de Paris

1 dl de crème à café

100 g de gruyère râpé

Die Krautstiele waschen. Die Blätter von den Stielen schneiden. Das Grüne nur kurz in siedendem Wasser blanchieren, dann gut abtropfen lassen. Die Stiele halbieren, in Butter während 10 Minuten weichdünsten und würzen. Die Stiele in die Blätter einwickeln. Diese Päckchen in eine Gratinform legen.

Die Sauce Café de Paris mit dem Rahm und der Hälfte des Käses verrühren und in die Gratinform gießen. Die Päckchen mit dem restlichen Käse bestreuen. Im auf 250 °C vorgeheizten Ofen 10 Minuten überbacken oder unter dem Grill nur kurz gratinieren.

Laver les côtes de bettes. Séparer feuilles et tiges. Blanchir la verdure pendant un temps très court dans de l'eau bouillante, puis bien laisser égoutter. Partager les tiges en deux et les faire cuire pendant 10 minutes dans le beurre; les épicer. Emballer les tiges dans les feuilles et poser ces petits paquets dans un plat à gratin.

Mélanger la sauce Café de Paris avec la crème et la moitié du fromage et verser le tout dans le plat à gratin. Saupoudrer les petits paquets de légumes du reste de fromage et faire gratiner pendant 10 minutes, à 250 °C, au four préchauffé ou pendant quelques instants sous le grill du four.



Krautstielgratin

Gratin de côtes de bettes

Arbeitsaufwand:	15 Min.	Préparation:	15 min.
Gratinieren:	10 Min.	Pour gratiner:	10 min.

les Sauces
THOMY

Das Jahr hat 52 Schlemmerwochen.
Mit neun feinen Saucen lassen wir
mehr guten Geschmack einfließen.
Les Saucen THOMY – praktisch an
jedem Tag.

L'année comporte 52 semaines
pour se régaler. Nos neuf sauces
fines leur donnent encore meilleur
goût.
Les Saucen THOMY, pratiques
chaque jour.

