KOCHKURS
M R Z

2. Kursabend
****

13. Februar 1968

Menu :

Crab - Meat - Cocktail
Spargelcrèmesuppe (Beutel)
Canard à l'Orange
Rosenkohl
Kartoffelcroquetten
Flambierte Pfirsiche mit Rahm

CRAB - MEAT - COCKTAIL (4 Pers.)

2 Grapefruits halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen, in Würfel schneiden .

1 Dose Crevetten
Fruchtfleisch der Grapefruits
) mischen, in die Grapefruitshälften einfüllen, kühl stellen

1 dl. Mayonnaise
3 Esslöffel Ketchup
1 Teelöffel Worcestersauce
1 Prise Cayennepfeffer
) mischen, vor dem Servieren über die Grapefruitfüllung giessen .

ROSENKOHL (4 Pers.)

0,8 - 1 Kg. Rosenkohl — rüsten , waschen

ca. 2 dl. Wasser
Salz, Pfeffer
) den Rosenkohl weichkochen, evt. übriges Wasser abgiessen

20 - 30 gr. Butter — zum Kohl geben, flüssig werden lassen .

CANARD à L'ORANGE (4 Pers.)

1 Ente von 1½ - 2 Kg. Gewicht	Ente absengen und abreiben
Aromat, Pfeffer, Salz Thymian, Majoran	) mischen, die Ente damit einreiben (Innenseite)
Ente in eine tiefe Bratpfanne legen	
1/4 lt. heisses Wasser	beigeben, Pfanne zudecken

Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben, die Ente bei mittlerer Hitze 1/2 - 3/4 Std. dämpfen, dann herausnehmen, Wasser und Fett abgiessen.

Die Ente mit den vorbereiteten Gewürzen einreiben, mit Oel bepinseln, auf den Bratrost legen.

1 Bratengarnitur ½ Glas Rotwein 1 dl. Wasser 1 Bouillonwürfel	) zur Ente geben

Die Ente hoch in den vorgeheizten Ofen schieben, ringsum goldbraun braten. Oefters begiessen. Bratzeit 1 - 1½ Std.

Garprobe: die Schenkel müssen weich sein !

Sauce : 2 Orangenschalen, dünn abgeschält, in Streifen geschnitten 1- 2 dl. Wasser	) die Schalen weichkochen
1 Esslöffel Zucker	hellbraun rösten
2 Orangen, Saft 1 Zitrone, Saft	) ablöschen
Bratenfond der Ente weichgekochte Schalen & Wasser	) beigeben
evt. 1 dl. Wasser	beigeben
wenig Cayennepfeffer, Senf, Salz	) zum Würzen der Sauce
ca. 1 Teelöffel Maizena wenig Wasser	) mischen, die Sauce damit binden

Die Ente tranchieren, anrichten, evt. mit Orangenscheiben garnieren.

Die Sauce dazu servieren.

KARTOFFEL - CROQUETTEN (4 Pers.)

750 gr. Kartoffeln	waschen , schälen , halbieren
wenig Wasser Salz	) Kartoffeln weichkochen, passieren
20 gr. Butter, schaumig 3 - 4 Eigelb Salz nach Bedarf wenig Muskat etwas Mehl, wenn nötig	) mit den Kartoffeln mischen, die Masse soll dick, aber nicht zu trocken sein

Die Kartoffelmasse zu 2 cm. dicken Rollen drehen, (Mehl dazu verwenden)

4 - 5 cm. lange Stücke abschneiden, einige Zeit ruhen lassen .

Oel zum Backen	die Croquetten portionenweise goldgelb backen .

Sollten die Croquetten zerfallen, muss der Kartoffelmasse noch etwas Mehl beigefügt werden .

FLAMBIERTE PFIRSICHE (4 Pers.)

1 Dose Pfirsiche	
40 - 50 gr. Butter 10 Würfelzucker an einer Orangenschale abgerieben 60 - 80 gr. Mandelstifte	) hellbraun rösten
1/2 Zitrone, Saft 1 Esslöffel Orangensaft Kirsch & Maraschino	) beigeben
Pfirsichhälften, ohne Saft	beigeben, mit der Sauce überträufeln, bis sie kochend heiss sind
	Hitze verringern
1/2 - 1 dl. Cognac	über die Früchte giessen, anzünden, abbrennen lassen.

Früchte und Sauce portionenweise anrichten, mit Schlagrahm servieren .