KOCHKURS MRZ

10. Kursabend

3. Dezember 1968

Menu:

Milkenpastetli

Rehschnitzel

Knöpfli

Fruchtsalat Waldorf d'Astoria

MILKENPASTETLI

8 Pastetli mit 8 cm ø
5 Pastetli mit 10 cm ø

Milkenragoût

1 Kalbsmilke zu 400-500 gr. — gut waschen

Sud

¾ lt. Wasser
1 Teel. Salz
1 Stk. Butter
1 Teel. Zitronensaft

aufkochen, die Milke 15-20 Min. kochen.

Die gekochte Milke schälen, in Scheibchen oder Würfeli schneiden.

Sauce

40 gr. Butter, heiss
4 gestr. Essl. Mehl

dämpfen

½ lt. Milkensud — ganze Menge aufs Mal beigeben, rühren bis die Sauce aufkocht.

Salz, Pfeffer, wenig Muskat — beigeben

Die Sauce zugedeckt auf kleinem Feuer 15-20 Min. kochen

1 Teel. Zitronensaft
1 kl. Prise Zucker
20 gr. Butter

beigeben

1 Eigelb
2 Essl. Rahm

in einer Tasse mischen, unter Rühren zur Sauce geben, die Sauce nur vors kochen bringen.

100 gr. Champignons
10-20 gr. Butter

Champignons halbieren, und in der Butter ca. 5 Min. dämpfen.

Milkenwürfel und Champignons mit der Sauce mischen; nochmals erhitzen, aber nicht aufkochen. In die Pastetli anrichten und sofort servieren.

REHSCHNITZEL nach ungarischer Art (4 Pers.)

Die gespickten Schnitzel (pro Pers. 2-3 Stück) mit Salz & Pfeffer würzen, im Mehl wenden. Es darf nur sehr wenig Mehl daran hängen bleiben.

2-3 Essl. Oel, sehr heiss	die Schnitzel kurz darin braten, sie solten noch rosa sein.

Die gebratenen Schnitzel auf eine heisse Platte anrichten.

Sauce

Bratensatz 1½ dl. Rahm 1 Bouillonwürfel 1-2 Teel. Paprika	aufkochen
Salz, Pfeffer	zum Nachwürzen

Die Sauce über die Schnitzel anrichten und sofort servieren.

-.-.-.

FRUCHTSALAT WALDORF D'ASTORIA (ca.6-8 Pers.)

300 gr. Zucker 2 dl. Wasser	miteinander zu einem Sirup aufkochen. (Es genügt, diese Lösung bis zum Siedepunkt zu erhitzen) Womöglich im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

Hierauf folgende Zutaten beigeben:

1 dl. Grand Marnier (es eignet sich auch Curaçao oder Maraschino)	beigeben
½ Zitrone	Schale ganz fein abreiben
½ Vanillestengel	Schotte aufschneiden und Mark mit einem Messer auskratzen. Beides dem Sirup beigeben.
2 Aepfel 2 Birnen	Beides schälen, Gehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. In heissem Wasser marinieren. Das heisst, Wasser erhitzen, die geschnittenen Würfel beigeben und wieder bis zum Siedepunkt erhitzen. Dann mit Schaumkelle aus dem Wasser ziehen und ebenfalls dem Sirup beigeben.
3 Orangen	mit Messer Schälen, darauf achten, dass keine weissen Schalenteilchen an den Früchten haften bleiben. (bitter) In Schnitze zerlegen, beigeben.
4 Scheiben Ananas 4 halbe Pfirsiche 250 gr. Kompottkirschen 2 Bananen	(alles aus der Büchse) würfeln . schneiden.

Alles zusammen gut mischen und an die Kühle stellen. Vor dem servieren mit Rahm garnieren, Ist jedoch nicht unbedingt nötig, schmeckt auch ohne Rahm ausgezeichnet.

Diesem Fruchtsalat könnten auch noch Nüsse oder Datteln und ebenfalls Mandarinen beigesetzt werden. (Die Mandarinen müssten jedoch auch mariniert werden.)

-.-.-.