KOCHKURS
MRZ

22. Kursabend

17. Februar 1970

Menu:

Salatteller mit Rüebli - ,
Sellerie - und grünem Salat

Schweinsrücken reich garniert

ged. Bohnen

Schlosskartoffeln

Zitronencrème

SCHWEINSRUECKEN reich garniert (4 Pers.)

400 - 500 gr. Schweinefleisch, Kotelettstück, ausgebeint

Senf, Pfeffer, Paprika
Rosmarin
) das Fleisch mit den Gewürzen einreiben und eine Stunde liegen lassen

Die Bratpfanne mit Fett ausstreichen, mit Speckscheiben (150 gr. Speck) belegen.

Fleisch salzen und auf die Speckscheiben legen. Die Bratpfanne zudecken und in den vorgeheizten Ofen stellen. Bei Mittelhitze 1½ Std. braten. Braten und Speck aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Sauce zubereiten. (Evt. Fett abgiessen)

Sauce

1 Zwiebel gehackt
1 Essiggurke "
1 Teel. Tomatenpurée
) in die Pfanne geben, leicht bräunen

1 Glas Rotwein
1 Bratensaucewürfel aufgelöst
) beigeben, Sauce 10 Min. kochen

Die Sauce abschmecken, evt. sieben und separat zum Fleisch servieren. Den Braten aufschneiden, anrichten und mit den Beilagen garnieren.

Beilagen

4 Pfirsichhälften mit je 1 Kirsche garniert (Früchte erhitzen)

4 Birnenhälften , wie Halbäpfel, mit Preiselbeeren gefüllt

2 Ananasscheiben , in Viertel geschnitten, in Butter leicht gebraten

1 Dose Spargeln , erhitzt

2 Tomaten , halbiert , gedämpft

Tomaten , gedämpft

Tomaten halbieren, mit Salz, Knoblauchsalz, Pfeffer, Paprika, gehackten Zwiebeln, Rosmarin, Thymian, Basilikum und Origano bestreuen .

In der Pfanne mit Beigabe von wenig Bouillon oder im Ofen auf dem Blech weichdämpfen .

Die Tomaten dürfen nicht zu weich sein, da sie sonst zerfallen .

Anstelle der verschiedenen grünen Kräuter kann italienische Kräutermischung verwendet werden.

-.-.-.

Rüeblisalat

Saft von 1 Zitrone
6 Essl. Rahm (1 dl)
wenig Zucker & Salz
) mischen

300 gr. Rüebli, geschält geraffelt) mit der Sauce sofort mischen

---

Selleriesalat

Sauce

1½ dl. Rahm oder Joghurt
oder
1 dl. Mayonnaise und ½ dl. Rahm
2-3 Essl. Zitronensaft
) mischen

400 gr. Sellerie) raffeln, häufig mit der Sauce mischen, damit der Sellerie nicht braun wird.

200 gr. Aepfel) raffeln, sofort mit der Sauce mischen

3 - 4 Nusskerne) hacken, über den Salat streuen

---

kalt gerührte Zitronencrème (4-5 Pers.)

2 Eigelb
80 gr. Zucker
½ Zitronenschale
6 Essl. Zitronensaft
2 Essl. Wasser
) in einer Schüssel schaumig rühren (Schwingbesen)

1½ Blatt Gelatine gewässert, aufgelöst) beigeben, rühren bis die Masse kalt ist Die Crème leicht fest werden lassen

2 Eiweiss
2 dl. Rahm
) zusammen steif schlagen, mit der Crème mischen, kalt stellen

½ - 1 dl. Rahm geschlagen
Orangenscheiben
) zum Garnieren nach Belieben

Vorbereiten der Gelatine: Die Gelatineblätter klein schneiden, in 1-2 dl. kaltes Wasser legen, bis sie weich sind (wässern)

1-2 Essl. Wasser
gewässerte Gelatine
) in die Pfanne geben, solange erwärmen bis die Gelatine aufgelöst ist. Nicht kochen !
