KOCHKURS
MRZ

5. Mai 1970

24. K u r s a b e n d

M e n u :

Salat Singapore , Kopfsalat

Feines Kalbfleisch nach Jägerart

Nudeln oder Pommes de terre Cendrillon

Kaffe - Tortoni

SALAT SINGAPORE (4 Pers.) (Als Vorspeise für 8-10 Pers.)

Sauce:

2 dl. Mayonnaise
1 dl. Rahm
½ Zitrone, Saft
1 Teel. Aromat
gehackter Peterli
) mischen

2 leicht saure Aepfel) schälen, in feine Scheibchen schneiden
sofort mit der Sauce mischen

250 gr. Schinken
250 gr. Fleischkäse
) vom Metzger in nicht zu dünne Scheibchen schneiden lassen. Die Scheibchen in feine Streifen schneiden.

2 Scheiben Ananas) gut abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden

Fleisch und Ananas mit der Sauce mischen. Den Salat auf Kopfsalatblätter anrichten und mit 1-2 hartgekochten Eiern, geviertelt, garnieren.

NUDELN (4 Pers.)

250 - 300 gr. Nudeln in viel Salzwasser "al dente" kochen. Wasser abgiessen und die Nudeln mit wenig flüssiger Butter mischen.

KAFFEE - TORTONI (3-4 Pers.)

1 Essl. Kaffee-Extrakt
2 Essl. Zucker
1 Eigelb
) sehr gut schaumig rühren

2 dl. Rahm - steif schlagen
4 Essl. Zucker - mit dem Rahm mischen

1 Eiweiss - zum steifen Schnee schlagen

Alle Zutaten mischen, die Crème in Portionengläser anrichten, mit leicht gerösteten Mandelsplittern garnieren.

FEINES KALBFLEISCH nach JAEGERART (4-5 Pers.)

2 Essl. Oel, heiss 600 gr. Kalbsbrust in Würfeln	) anbraten, aus der Pfanne nehmen
1 Zwiebel, gehackt	- im Bratenfett dämpfen
½ Glas Weisswein 1 Essl. Vermouth	) ablöschen
2 Saucenwürfel, aufgelöst	- beigeben
Fleisch, angebraten	- beigeben
Salz, Pfeffer, Paprika	- zum Würzen

Das Fleisch bei kleiner Hitze 30 Min. kochen.

2 Rüebli, in Würfeli 1 Stk. Lauch, in Streifchen	) zum Fleisch geben, weitere 30 Min. kochen
1 Dose Eierschwämme	) abtropfen lassen, zum Fleisch geben und während 10 Min. mitkochen
1 Tomate, in Würfeli	) mit den Schwämmen zum Fleisch geben
1 Teel. Maizena 4 Essl. Rahm	) mischen, zum Fleisch geben, unter Rühren aufkochen

Vor dem Anrichten das Fleisch mit wenig Zitronensaft abschmecken.

-.-.-.