KOCHKURS
MRZ

31. Kursabend — 8. Dezember 1970

Menu:

Forellen blau
Franz. Omelette mit Kräutern oder Champignons
Erbsen, Spargelspitzen
Filet Wellington
Rüebli

Rahmtorte Poire Williams

FILET WELLINGTON (4-5 Pers.)

500-600 gr. Rindsfilet
Mittelstück oder Spitze

Pfeffer, Thymian, Rosmarin Paprika	) das Filet damit einreiben
Oel, heiss	) das Filet anbraten
Salz	Filet würzen, dann bei kleiner Hitze noch 10-15 Min. weiterbraten. Filet aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
1 Zwiebel, gehackt	) im Bratenfett dämpfen
200 gr. Champignons, geschnitten	) dämpfen
1 Zitrone, Saft Salz, Pfeffer	) beigeben, Saft einkochen lassen
1 Bratensaucewürfel 1 dl. Wasser	) beigeben, Sauce etwas einkochen lassen
1 B. Peterli, gehackt wenig Cognac evt. Salz & Pfeffer	) beigeben, Sauce anrichten) und erkalten lassen
400 gr. Blätterteig	) so gross auswallen, dass das Filet <u>locker</u> eingepackt werden kann

Das Filet auf den Teig legen, auf der einen Teigseite einen 2 cm breiten Rand frei lassen.

Champignons-Sauce	) Filet damit bestreichen
8 Rohschinkentranchen	) darüber verteilen
Eigelb	) Teigränder damit bestreichen

Den Teig locker über das Filet legen. Alle Teigränder gut zusammendrücken, mit dem Teigrädli abrunden. Mit Eigelb bestreichen.

Das Filet auf ein nasses Blech legen, im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze 30-40 Min. backen.

Nach dem Backen in dicke Tranchen schneiden.

FRANZ. OMELETTE (4-5 Pers.)

8 - 10 Eier ½ Teel. Salz 1½ - 2 dl. Wasser od. Milch 1 Messersp. Muskat	mit der Gabel leicht verklopfen
40 gr. Butter	erwärmen

Die Eiermasse in die Pfanne giessen. Je nach Grösse der Pfanne nur die Hälfte. Die Omelette bei mässiger Hitze backen bis sie unten fest, oben noch flüssig ist. Während des Backens hin un wieder mit der Bratschaufel in die Omelette stechen, damit sie gleichmässig durchbäckt.
Die Omelette zur Hälfte überschlagen oder gerollt auf eine warme Platte anrichten.

Sofort servieren !

Franz. Omelette mit Kräutern:

Der Omelettenmasse 1 - 2 Essl. feingehackte Kräuter beigeben
(Peterli, Schnittlauch, Basilikum, Dill, Kerbel)

Franz. Omelette mit Pilzen :

Die fertige Omelette mit 200 - 250 gr. gedämpften Pilzen füllen.

Pilzfüllung:

1 Stück Butter 1 kl. Zwiebel, gehackt 1 B. Peterli, gehackt	dämpfen
200-250 gr. Pilze, geschnitten	beigeben, dämpfen
evt. 1 Essl. Mehl	über die Pilze streuen, mischen
1 - 2 dl. Wasser od. Weisswein Salz, Pfeffer	beigeben, die Pilze auf kleinem Feuer weichdämpfen
2-3 Essl. Rahm	zum Verfeinern

-.-.-.