KOCHKURS
M R Z

32. K u r s a b e n d

12. Januar 1971

M e n u :

Kalbssteak mit Morchelsauce
Schwarzwurzeln à la milanaise
Gedämpfter Lattich
Bratkartoffeln
Endiviensalat

Pêche Melba

KALBSSTEAK MIT MORCHELSAUCE

Morchelsauce:

1 kleine Dose Morcheln oder getrocknete Morcheln, 2 Stunden eingeweicht.

1 Stück Butter, erwärmt 1 kl. Zwiebel, gehackt Morcheln	dämpfen
½ dl. Weisswein	beigeben
2 dl. Bratensauce, aufgekocht	beigeben, Sauce 10 Min. kochen
3-4 Essl. Rahm wenig Zitronensaft	zum Abschmecken

4 Kalbssteaks mit der nachfolgenden Marinade einstreichen und auf dem Grill drei Minuten braten. (Anstelle des Grills kann auch die Bratpfanne verwendet werden) Die Steaks anrichten und mit der Morchelsauce übergiessen.

Marinade:

½ Teel. Zitronensaft ½ Teel. Cognac 1 Essl. Oel ½ Essl. Weisswein 2 Teel. Aromat ½ Teel. frisch gemahlener Pfeffer	mischen, 1 Stunde stehen lassen

SCHWARZWURZELN à la milanaise (4-5 Pers.)

600-750 gr. Schwarzwurzeln aus der Büchse
30 gr. Parmesan
Die Schwarzwurzeln lagenweise in eine feuerfeste Form einschichten. Den Käse dazwischen streuen.
30 gr. Butter, flüssig — darübergiessen
1 dl. Bouillon — dazugiessen
Das Gericht während 15 Minuten im Ofen überbacken.
2 Essl. Rahm 5 Minuten vor dem Anrichten darübergeben.

LATTICH (4-5 Pers.)

3 grosse Lattichköpfe rüsten (welke und zähe Blätter entfernen), die Köpfe der Länge nach halbieren und gut waschen.

Kochendes Salzwasser – Lattichstücke abschwellen (kochen) bis sie sich leicht biegen lassen, dann in ein Sieb geben.

Die abgeschwellten Lattichstücke zu kleinen Paketen aufrollen.

1 Essl. Oel
1 Zwiebel gehackt) dämpfen

Lattich auf die Zwiebeln legen

Salz zum Bestreuen des Lattichs

2-3 Essl. Rahm
1½ - 2 dl. Bouillon) beigeben

Den Lattich zugedeckt auf dem Herd oder im Backofen, unter öfterem Begiessen mit der Sauce 1 Stunde dämpfen.

-.-.-.