

M e n u :

Crab - Meat - Cocktail
 Spargelerèmesuppe (Beutel)
 Canard à l'Orange
 Rosenkohl
 Kartoffelcroquetten
 Flambierte Pfirsiche mit Rahm

CRAB - MEAT - COCKTAIL (4 Pers.)

2 Grapefruits halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen, in Würfel schneiden .

1 Dose Crevetten	}	mischen, in die Grapefruitshälften einfüllen, kühl stellen
Fruchtfleisch der Grapefruits		
1 dl. Mayonnaise	}	mischen, vor dem Servieren über die Grapefruitfüllung giessen .
3 Esslöffel Ketchup		
1 Teelöffel Worcestersauce		
1 Prise Cayennepfeffer		

ROSENKOHL (4 Pers.)

0,8 - 1 Kg. Rosenkohl	rüsten , waschen
ca. 2 dl. Wasser	}
Salz, Pfeffer	
20 - 30 gr. Butter	zum Kohl geben, flüssig werden lassen .

CANARD à L'ORANGE 4 Pers.

1 Ente von 1½ - 2 Kg. Gewicht

Ente absengen und abreiben

Aromat, Pfeffer, Salz
Thymian, Majoran) mischen, die Ente damit einreiben
(Innenseite)

Ente in eine tiefe Bratpfanne legen

1/4 lt. heisses Wasser

beigeben, Pfanne zudecken

Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben, die Ente bei mittlerer Hitze 1/2 - 3/4 Std.
dämpfen, dann herausnehmen, Wasser und Fett abgiessen .

Die Ente mit den vorbereiteten Gewürzen einreiben, mit Oel bepinseln, auf den
Bratrost legen .

1 Bratengarnitur

½ Glas Rotwein

1 dl. Wasser

1 Bouillonwürfel

)
)
) zur Ente geben
)
)

Die Ente hoch in den vorgeheizten Ofen schieben, ringsum goldbraun braten .
Oefters begiessen . Bratzeit 1 - 1½ Std.

Garprobe: die Schenkel müssen weich sein !

Sauce : 2 Orangenschalen, dünn
abgeschält, in Streifen
geschnitten
1- 2 dl. Wasser

)
)
) die Schalen weichkochen
)

1 Esslöffel Zucker

hellbraun rösten

2 Orangen, Saft

1 Zitrone, Saft

) ablöschen

Bratenfond der Ente

weichgekochte Schalen & Wasser

) beigeben

evt. 1 dl. Wasser

beigeben

wenig Cayennepfeffer, Senf, Salz

) zum Würzen der Sauce

ca. 1 Teelöffel Maizena

wenig Wasser

) mischen, die Sauce damit binden .

Die Ente tranchieren, anrichten, evt. mit Orangenscheiben garnieren .

Die Sauce dazu servieren .

KARTOFFEL - CROQUETTES (4 Pers.)

750 gr. Kartoffeln	waschen , schälen , halbieren
wenig Wasser	) Kartoffeln weichkochen, passieren
Salz	
20 gr. Butter, schaumig	) mit den Kartoffeln mischen, die Masse soll dick, aber nicht zu trocken sein
3 - 4 Eigelb	
Salz nach Bedarf	
wenig Muskat	
etwas Mehl, wenn nötig	

Die Kartoffelmasse zu 2 cm. dicken Rollen drehen, (Mehl dazu verwenden)

4 - 5 cm. lange Stücke abschneiden, einige Zeit ruhen lassen .

Öl zum Backen	die Croquetten portionenweise goldgelb backen .
---------------	--

Sollten die Croquetten zerfallen, muss der Kartoffelmasse noch etwas Mehl beigefügt werden .

FLAMBIERTE PFIRSICHE (4 Pers.)

1 Dose Pfirsiche	
40 - 50 gr. Butter	) hellbraun rösten
10 Würfelzucker an einer Orangen- schale abgerieben	
60 - 80 gr. Mandelstifte	
1/2 Zitrone, Saft	) beigegeben
1 Esslöffel Orangensaft	
Kirsch & Maraschino	
Pfirsichhälften, ohne Saft	beigegeben, mit der Sauce überträufeln, bis sie kochend heiss sind
	Hitze verringern
1/2 - 1 dl. Cognac	über die Früchte giessen, anzünden, abbrennen lassen .

Früchte und Sauce portionenweise anrichten, mit Schlagrahm servieren .