

\*\*\*\*\*  
 \* KOCHKURS \*  
 \* M R Z \*  
 \*\*\*\*\*

10 . K u r s a b e n d  
 \*\*\*\*\*

3. Dezember 1968

M e n u :

Milkenpastetli  
 Rehschnitzel  
 Knöpfli  
 Fruchtsalat Waldorf d'Astoria

MILKENPASTETLI

8 Pastetli mit 8 cm Ø  
 5 Pastetli mit 10 cm Ø

Milkenragoût

1 Kalbsmilke zu 400-500 gr. gut waschen

Sud

2/4 lt. Wasser	)	
1 Teel. Salz	)	aufkochen, die Milke
1 Stk. Butter	)	15-20 Min. kochen.
1 Teel. Zitronensaft	)	

Die gekochte Milke schälen, in Scheibchen oder Würfeli schneiden .

Sauce

40 gr. Butter, heiss	)	
4 gestr. Essl. Mehl	)	dämpfen

2/2 lt. Milkensud ganze Menge aufs Mal begeben, rühren bis die Sauce aufkocht.

Salz, Pfeffer, wenig Muskat begeben

Die Sauce zugedeckt auf kleinem Feuer 15-20 Min. kochen

1 Teel. Zitronensaft	)	
1 kl. Prise Zucker	)	begeben
20 gr. Butter	)	

1 Eigelb	)	in einer Tasse mischen, unter Rühren zur
2 Essl. Rahm	)	Sauce geben, <u>die Sauce nur vors kochen</u>
		<u>bringen.</u>

100 gr. Champignons	)	Champignons halbieren, und in der
10-20 gr. Butter	)	Butter ca. 5 Min. dämpfen.

Milkenwürfel und Champignons mit der Sauce mischen; nochmals erhitzen, aber nicht aufkochen. In die Pastetli anrichten und sofort servieren.



FRUCHTSALAT WALDORF D'ASTORIA (ca.6-8 Pers.)

300 gr. Zucker  
2 dl. Wasser

)  
) miteinander zu einem Sirup aufkochen.  
(Es genügt, diese Lösung bis zum Siedepunkt zu erhitzen)  
Womöglich im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

Hierauf folgende Zutaten begeben:

1 dl. Grand Marnier  
(es eignet sich auch Curaçao oder Maraschino)

begeben

$\frac{1}{2}$  Zitrone  
 $\frac{1}{2}$  Vanillestengel

) Schale ganz fein abreiben  
) Schote aufschneiden und Mark mit einem Messer auskratzen. Beides dem Sirup begeben.

2 Äpfel  
2 Birnen

) Beides schälen, Gehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.  
In heissem Wasser marinieren. Das heisst, Wasser erhitzen, die geschnittenen Würfel begeben und wieder bis zum Siedepunkt erhitzen. Dann mit Schaumkelle aus dem Wasser ziehen und ebenfalls dem Sirup begeben.

3 Orangen

) mit Messer Schälen, darauf achten, dass keine weissen Schalenteilchen an den Früchten haften bleiben. (bitter)  
In Schnitze zerlegen, begeben.

4 Scheiben Ananas  
4 halbe Pfirsiche  
250 gr. Kompottkirschen  
2 Bananen

)  
) (alles aus der Büchse) würfeln .  
) schneiden.

Alles zusammen gut mischen und an die Kühle stellen. Vor dem servieren mit Rahm garnieren, Ist jedoch nicht unbedingt nötig, schmeckt auch ohne Rahm ausgezeichnet.

Diesem Fruchtsalat könnten auch noch Nüsse oder Datteln und ebenfalls Mandarinen beigelegt werden. ( Die Mandarinen müssten jedoch auch mariniert werden.)

-----