KOCHKURS MRZ \*\*\*\*\*\*\*

12. Kursabend \*\*\*\*\*\*\*

4. Februar 1969

Menu:

Russische Eier mit Rohschinken & Kopfsalat Entrecôte "Café de Paris"

Dessert de Madame

Pommes frites

ENTRECOTE CAFE DE PARIS (4 Pers.)

2 zarte, gut gelagerte Entrecôte, je 300 - 400 gr. oder 1 Entrecôte double, 600-800 gr.

3-4 Essl. Oel, sehr heiss

die Entrecôte rasch anbraten, mit Salz und wenig Pfeffer würzen, auf eine heisse

Platte anrichten.

Garprobe Saignant: bei grosser Hitze rasch braten, beim Daraufdrücken muss das Fleisch noch

sehr weich sein.

A point:

das Fleisch unter zwei-maligem Wenden etwas länger braten, Beim Daraufdrücken muss das Fleisch elastisch sein, auf der Oberseite tritt der Fleischsaft aus.

## Sause

100 gr. frische Butter

schaumig rühren

mit der Butter mischen

je 1 Messerspitze Dill, Thymian, Salbei, Estragon, Basilikum, Liebstöckel, Majoran) Peterli, (frische Kräuter fein gehackt) 1 gestr. Teel. Sardellenbutter oder

1 Teel, scharfer Senf

2 feingehackte Sardellenfilets

l gestr. Teel. Aromat, Teel. Zitronensaft)

1 Essl. Cognac od. Pernod,

wenig Knoblauch, 1 Essl. Worcestersauce

4 Essl. Rahm

vor dem Anrichten zur Sauce geben

Zubereitung:

- 1. Sauce vorbereiten, Platte vorwärmen
- 2. Entrecôte braten, anrichten
- 3. Im Bratenfond die Bittermischung schmelzen lassen. Die Hitze darf nicht zu gross sein, damit die Butter nicht braun wird.
- 4. Rahm zur Sauce geben, in eine Saucière anrichten oder über die geschnittenen Entrecôte giessen,

Schneiden der Entrecôte :

in 2 cm breite, schräge Streifen.

## RUSSISCHE EIER (5 Pers.)

ins kalte Wasser geben, vom Siedepunkt an 10 Eier 6-7 Min, kochen, mit kaltem Wasser abkühlen, schälen, halbieren, Eigelb heraus nehmen. ) schaumig rühren 50 gr. Tafelbutter 10 Eigelb, feinzerdrückt, oder mit der Butter mischen durch ein Sieb passiert 3 Sardellenfilets, gehackt mit der Eigelbmasse mischen, 1 Teel. Salz, Pfeffer evt. nachwürzen. Mit dem Dressiersack 2 Teel. Zitronensaft in die Eihälften einfüllen. wenig Mayonnaise, wenig Senf zum Garnieren der Eier Sardellenfilets, Kapern Die Eier mit einigen Kopfsalatblättern und Rohschinken schön auf Teller anrichten. Für 5 Pers. ca. 100 gr. Rohschinken berechnen. Anstelle von Rohschinken kann auch Bündnerfleisch verwendet werden.

## DESSERT DE MADAME ( 1 Pers.)

1 Ananasscheibe	in die Mitte eines Tellers legen
l Pfirsich geviertelt oder ½ Tasse Erdbeeren	) rund um die Ananasscheibe verteilen
1 Kugel Vanilleglace 1 Meringue	) in die Mitte der Scheibe geben, Meringue auf die Glace drücken
1 Essl. Johannisbeergeleé Kirschwasser	) mischen, es soll ein dickflüssiger Sirup entstehen, über das Dessert giessen.
l Dessertlöffel geröstete Mandelsplitter	) darüberstreuen

Zuerst Sirup und Mandeln vorbereiten, dann den Dessert fertig machen.