****
* KOCHKURS *
* MRZ *
****

12. Kursabend
****

4. Februar 1969

Menu:

Russische Eier mit
Rohschinken & Kopfsalat

Entrecôte "Café de Paris"

Pommes frites

Dessert de Madame

-.-.-.

RUSSISCHE EIER (5 Pers.)

10 Eier	ins kalte Wasser geben, vom Siedepunkt an 6-7 Min. kochen, mit kaltem Wasser abkühlen, schälen, halbieren, Eigelb heraus nehmen.
50 gr. Tafelbutter	) schaumig rühren
10 Eigelb, feinzerdrückt, oder durch ein Sieb passiert	) mit der Butter mischen
3 Sardellenfilets, gehackt ½ Teel. Salz, Pfeffer 2 Teel. Zitronensaft wenig Mayonnaise, wenig Senf	) mit der Eigelbmasse mischen, evt. nachwürzen. Mit dem Dressiersack in die Eihälften einfüllen.
Sardellenfilets, Kapern	zum Garnieren der Eier

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.

-.-.-.