
 * KOCHKURS *
 * M R Z *

12. K u r s a b e n d

4. Februar 1969

M e n u :

Russische Eier mit
 Rohschinken & Kopfsalat
 Entrecôte "Café de Paris"
 Pommes frites
 Dessert de Madame

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.

S a u s e

100 gr. frische Butter

schaumig rühren

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)

1 gestr. Teel. Aromat, $\frac{1}{2}$ Teel. Zitronensaft)

1 Essl. Cognac od. Pernod,)

wenig Knoblauch, 1 Essl. Worcestersauce)

mit der Butter mischen

4 Essl. Rahm

vor dem Anrichten zur Sauce geben

Zubereitung:

1. Sauce vorbereiten, Platte vorwärmen
2. Entrecôte braten, anrichten
3. Im Bratenfond die Buttermischung 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.
