

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

18. Kursabend  
\*\*\*\*\*

23. September 1969

Menu:

Tomaten gefüllt mit  
Peperonissalat, Kopfsalat  
Piccata  
Spaghetti oder Reis  
  
Ungarische Kafféecrème  
Omelette soufflée

-----  
TOMATEN gefüllt mit PEPERONISALAT (8 Stück)

8 Tomaten	waschen, Deckel abschneiden, aushöhlen
1 grüne & 1 gelbe Peperoni	rüsten, in sehr feine Streifen schneiden
1-2 Eier, 7 Min. gekocht	hacken
gut gewürzte Salatsauce	Peperoni und Eier mit der Salatsauce mischen

Den Peperonissalat in die Tomaten einfüllen.

-----  
PICCATA (4 Pers.)

8 dünne Kalbsplätzchen	}	die Plätzli marinieren
1 Teel. Zitronensaft		
Salz		
20 gr. Mehl		Plätzchen im Mehl wenden
1 Ei	}	mischen, die Plätzli in dieser Masse wenden
2 Essl. Milch		
2 Essl. Sbrins, gerieben evt. 1 Essl. Peterli		
Öl, heiss	)	die Plätzli 3-4 Minuten darin braten. Sie sollten goldbraun sein

-----

RISOTTO (4 Pers.)

1 Essl. Oel	)	glasig dämpfen
1 Zwiebel, gehackt		
1 Knoblauchzehe, gehackt		
250-300 gr. Reis		glasig dämpfen
7,5 - 9 dl. Wasser		beigeben
1 Teel. Bouillon	)	zum Würzen
1 Teel. Salz		

Den Risotto auf kleinem Feuer 15 - 20 Minuten kochen, ohne zu rühren .

OMELETTE soufflée, flambiert (4 Pers.)

4 - 5 Eigelb	)	mit dem Schwingbesen 10 Minuten schaumig rühren
125 gr. Zucker		
1 Essl. Rhum		
6 Eiweiss		sehr steif schlagen, mit der Eigelb- masse sorgfältig mischen

Die Eiermasse in eine mit Butter ausgestrichene, feuerfeste Form geben, 20 Minuten im vorgeheizten, mittelheissen Ofen backen. Mit 1 Essl. Puderzucker bestreuen, dann 5 - 8 Minuten fertig backen.

Während des Backens die Ofentüre nicht öffnen !!

Nach dem Backen die Omelette mit 1 Essl. Zucker bestreuen, mit 1-2 Essl. Rhum übergossen, anzünden und sofort servieren.

UNGARISCHE KAFFEECREME (4 Pers.)

400 gr. Kirschen	)	<u>kurz</u> aufkochen, erkalten lassen
3 Essl. Wasser		
½ Teel. Assugrinpulver oder 1-2 Essl. Zucker		
2 Eier	)	mit dem Schwingbesen gut schaumig schlagen
2½ Teel. Assugrin oder		
3-4 Essl. Zucker		
2½ Teel. Sofortkaffee		
250 gr. Quark		beigeben, mischen
1½ - 2 dl. Rahm		schlagen, mit der Crème mischen

Die Kirschen in hohe Gläser oder in Dessertschalen verteilen. Die Crème darübergeben und mit Schokoladespänen und je 1 Kirsche garnieren.