

5. Mai 1970

24. Kursabend

Menu:

Salat Singapore , Kopfsalat
Feines Kalbfleisch nach Jägerart
Nudeln oder Pommes de terre Cendrillon
Kaffe - Tortoni

SALAT SINGAPORE (4 Pers.) (Als Vorspeise für 8-10 Pers.)

Sauce:

2 dl. Mayonnaise
1 dl. Rahm
1/2 Zitrone, Saft
1 Teel. Aromat
gehackter Peterli
2 leicht saure Äpfel
250 gr. Schinken
250 gr. Fleischkäse
2 Scheiben Ananas
Fleisch und Ananas mit der Sauce mischen. Den Salat auf Kopfsalatblätter anrichten und mit 1-2 hartgekochten Eiern, geviertelt, garnieren.

NUDELN (4 Pers.)

250 - 300 gr. Nudeln in viel Salzwasser "al dente" kochen. Wasser abgossen und die Nudeln mit wenig flüssiger Butter mischen.

KAFFEE - TORTONI (3-4 Pers.)

1 Essl. Kaffee-Extrakt
2 Essl. Zucker
1 Eigelb
2 dl. Rahm
4 Essl. Zucker
1 Eiweiss
Alle Zutaten mischen, die Crème in Portionengläser anrichten, mit leicht gerösteten Mandelsplittern garnieren.

FEINES KALEFLEISCH nach JAEGERART (4-5 Pers.)

2 Essl. Oel, heiss
600 gr. Kalbsbrust
in Würfeln

) anbraten, aus der Pfanne nehmen

1 Zwiebel, gehackt - im Bratenfett dämpfen

$\frac{1}{2}$ Glas Weisswein
1 Essl. Vermouth

) ablöschen

2 Saucenwürfel, aufgelöst - begeben

Fleisch, angebraten - begeben

Sals, Pfeffer, Paprika - zum Würzen

Das Fleisch bei kleiner Hitze 30 Min. kochen.

2 Rüebli, in Würfeli
1 Stk. Lauch, in Streifen

) zum Fleisch geben,
weitere 30 Min. kochen

1 Dose Eierschwämme

) abtropfen lassen, zum Fleisch geben und während
10 Min. mitkochen

1 Tomate, in Würfeli

) mit den Schwämmen zum Fleisch geben

1 Teel. Maizena
4 Essl. Rahm

) mischen, zum Fleisch geben,
unter Rühren aufkochen

Vor dem Anrichten das Fleisch mit wenig Zitronensaft abschmecken.

POMMES de TERRE CENDRILLON (4 Pers.)

4 grosse Kartoffeln zu ca. 200-250 gr. gut waschen. Jede Kartoffel in eine ALU-Folie einwickeln, auf ein Wähenblech legen. Die Kartoffeln während 1 - $1\frac{1}{2}$ Std. im gut heissen Ofen garbacken.

Den gebackenen Kartoffeln einen Deckel wegschneiden. Das Innere, mit einem Löffel bis auf ca. $\frac{1}{2}$ cm. an die Schale heran, ausstechen.

Kartoffelfleisch - in eine Schlüssel geben und gut zerdrücken

50 gr. Butter
 $\frac{1}{2}$ dl. Rahm
2 Essl. Schmittlauch
Sals, Pfeffer, Muskat

) mit der Kartoffelmasse mischen,
) dann in die ausgehöhlten Kartoffeln
) einfüllen.

Die Kartoffeln mit wenig geriebenem Greyerzkerkäse bestreuen un im heissen Ofen 8 - 10 Min. goldbraun überbacken.