

\*\*\*\*\*  
KOCKKURS  
M R Z  
\*\*\*\*\*

25. Kursabend  
\*\*\*\*\*

2. Juni 1970

Menu :                    Salade Eva, Kopfsalat  
                              Coq au vin  
                              Risotto  
                              Erdbeertraum

-----  
COQ AU VIN ( 4 Pers. )

2 Bratpoulet à ca. 800 gr.	) in Portionenstücke schneiden
150 gr. Speckwürfel	) in wenig Öl bräunen ,
1 Tasse Perlzwiebeln	) dann aus der Pfanne nehmen
Pouletstücke	) so viele Stücke aufs Mal anbraten, als in der Pfanne Platz finden. Am Schluss alle Stücke wieder in die Pfanne legen
1 Glas Cognac	) über das Fleisch giessen und anzünden
3-4 dl. Burgunder	) ablöschen
Zwiebeln & Speckwürfel	)
1 Knoblauchzehe, fein gehackt	)
1 Prise Zucker	)
Salz, Pfeffer	) zum Würzen
1 kleines Lorbeerblatt	) zur Sauce geben
wenig Thymian, Estragon	)
Muskat	)
Peterli, gehackt	)
200 gr. Champignons, geviertelt	) über das Fleisch streuen

Das Fleisch 20 - 30 Min. auf kleinem Feuer kochen lassen.

Fleisch auf warme Platte anrichten, die Sauce evt. mit Maizena binden,  
über die Pouletstücke anrichten oder dazu servieren.

-----

SALADE E V A ( 6 Pers.)

- 4 Essl. Rahmquark )  
 3 Essl. Mayonnaise ) mischen  
 1 Essl. Schnittlauch )  
 Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitronen )  
 Aromat, Salz )
- 2 Apfel, geschält )  
 1 Sellerie )  
 2 Scheiben Ananas ) alles in feine Streifen schneiden ,  
 2 Kartoffeln , gekocht ) mit der Sauce mischen  
 1 Rübli , roh )  
 4 Tranchen Zunge )  
 4 Tranchen Schinken )
- 2 Essl. Mandelsplitter , geröstet ) über den Salat streuen  
 einige rote Kirschen ) zum Garnieren

RISOTTO ( 4 Pers.)

- 1 Essl. Öl ) dämpfen  
 1 Zwiebel, gehackt )  
 240 - 300 gr. Reis ) beigegeben, mitdämpfen bis es knistert  
 2 - 3 x soviel Wasser wie Reis ) ablöschen  
 (2x=5-6 dl.)(3x= 7-9 dl.)  
 Salz, Pfeffer, 1 Bouillonwürfel ) zum Würzen
- Den Reis auf kleinem Feuer 15 - 20 Min. kochen lassen ohne zu rühren .

ERDBEERTRAUM ( 4 Pers.)

- 500 gr. Erdbeeren ) waschen, abstielen, vierteln  
einige Erdbeeren ganz lassen  
 und zum Garnieren verwenden
- Saft von 2 Orangen ) mit den geviertelten Erdbeeren mischen ,  
 Saft von 1 Zitrone ) 1/2 Std. stehen lassen  
 2 Essl. Zucker )
- 2 dl. Rahm ) schlagen
- Die Erdbeeren mit  $\frac{2}{3}$  des Rahmes mischen, in Coupegläser einfüllen . Mit dem Rest des Rahmes und den ganzen Erdbeeren garnieren .