
 * KOCHKURS *
 * M R Z *

28. Kursabend

22. September 1970

Menu :

Rôti de Veau THERMIDOR
 Nudeln
 Endiviensalat
 Birnen Williamine

RÔTI DE VEAU THERMIDOR (8-10 Pers.)

1½ kg. Kalbsschulter

2 Essl. Öl
 2 Essl. Butter

) Fleisch im Fett allseitig bräunen

Salz, Pfeffer

zum Würzen

Die Fleischpfanne zugedeckt in den vorgeheizten Ofen stellen und das Fleisch ¾ Std. schmoren lassen.

½ Tasse herber Weisswein
 ½ Tasse Wasser

) zum Fleisch giessen

1 Kg. Tomaten, geschält
 entkernt und gehackt

) zum Fleisch geben

Das Fleisch weitere ¾ Std. kochen lassen.
 Das Fleisch aus dem Saft nehmen und warm stellen.
 Den Saft evt. etwas einkochen lassen.

2 dl. Rahm

) zum Saft geben und leicht kochen, bis die Sauce sämig ist.

Salz, Pfeffer

zum Würzen der Sauce

Fleisch in Scheiben schneiden und anrichten, die Sauce darübergiessen.

N U D E L N

3-4 Ltr. Wasser

aufkochen

3 Essl. Salz

beigeben

250-300 gr. Nudeln

ins Wasser geben und mit einer Gabel aufrühren

Die Nudeln ca. 15 - 18 Min. kochen. Das Wasser abgiessen. 1 Stück Butter in der Pfanne erwärmen, die Nudeln darin wenden, anrichten.

BIRNEN WILLIAMINE (5-6 Pers.)

- 1 Roulade glacée in 5-6 Stücke schneiden
 5-6 Birnenhälften im Zuckersirup gekocht, abgetropft,
 auf die Rouladenstücke legen.
 Zuckersirup) mischen, über die Birnenhälften
 Williams Birnenlikör) träufeln.
 evt. Rahm geschlagen zum Garnieren

VEAU A LA BERRICHONNE (4-5 Pers.)

- 2 Essl. Öl
 750 gr. Kalbsschulter, in Würfel
 100 gr. Magerspeck, in Würfel
 12 Perlwiebeln
 3 Essl. Mehl
 1 Tasse Cognac
- } anbraten
 begeben, gut mischen
 begeben, anzünden und
 abbrennen lassen.

Soviel Rotwein aufkochen, dass das Fleisch davon bedeckt ist, (ca. 5-6 dl.)
 dann zum Fleisch giessen

- 1 Essl. Tomatenpurée
 1 Bouquet garni
 (Thymian, Lorbeer + Petersilie)
 Salz, Pfeffer
- } zum Fleisch geben

Das Fleisch 1½ Std. auf kleinem Feuer kochen. Dann anrichten und evt.
 mit 4 pochierten Eiern garnieren.

Eier pochiert

- 1 Ltr. Wasser
 1 Teel. Salz
 2 Essl. Essig
- } aufkochen

- 4 Eier
 einzeln in eine Tasse aufschlagen,
 sorgfältig, und dann ins leicht
 siedende Wasser gleiten lassen

Das Eiklar, sobald es fest wird, mit einer Gabel um den Dotter legen.
 Kochzeit der Eier = 3 - 5 Min.
 Die gekochten Eier schön zuschneiden.