
KOCKKURS
M R Z

33. Kursabend

23. März 1971

Menu:

Milkenpastetli
Gefülltes Schweinsfilet (filet de porc)
Bratkartoffeln (pommes de terre Château)
Rüebli, Bohnen
-
Omelette surprise

Milkenpastetli 3 Pastetli mit 8 cm Ø
5 Pastetli mit 10 cm Ø

Milkenragout:

1 Kalbsmilke zu 400-500 gr. gut waschen

Sud

$\frac{3}{4}$ lt. Wasser, 1 Teel. Salz)
1 Stk. Butter,) aufkochen, die Milke
1 Teel. Zitronensaft) 15 - 20 Min. kochen.

Die gekochte Milke schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden.

Sauce

40 gr. Butter, heiss)
4 gestr. Essl. Mehl) dämpfen
 $\frac{1}{2}$ Lt. Milkenud ganze Menge aufs Mal begeben,
rühren bis die Sauce aufkocht.
Salz, Pfeffer, wenig Muskat begeben

Die Sauce zugedeckt auf kleinem Feuer 15 - 20 Min. kochen.

1 Teel. Zitronensaft)
1 kl. Prise Zucker) begeben
20 gr. Butter)
1 Eigelb) in einer Tasse mischen, unter
2 Essl. Rahm) Rühren zur Sauce geben, die
Sauce nur vors kochen bringen
100 gr. Champignons)
10-20 gr. Butter) Champignons halbieren, und in der
Butter ca. 5 Min. dämpfen.

Milkenwürfel und Champignons mit der Sauce mischen; nochmals erhitzen, aber nicht aufkochen. In die Pastetli anrichten und sofort servieren.

Gefülltes Schweinsfilet (5-6 Pers.)

1 Schweinsfilet

der Länge nach aufschneiden,
mit Salz und Pfeffer würzen,
mit Senf bestreichen.

Füllung:

100 gr. Kalbsbrät

50 Gr. Schinken, fein geschnitten

$\frac{1}{2}$ Essl. Peterli, fein geschnitten

wenig Zitronenschale, abgerieben

Salz, Pfeffer

$\frac{1}{2}$ - 1 Teel. Kirsch

} mischen, das Filet
damit füllen

150 gr. Speckscheiben

auf dem Tisch aneinanderreihen,
so lange, wie das Filet ist.

Filet auf die Speckscheiben legen, damit umwickeln. Die Speckscheiben mit Spiessli befestigen.

1 grosses Wähenblech mit ALU-Folie auslegen, das Filet daraufgeben.

Ofen auf grösster Stufe 10 Min. vorheizen. Das Blech in den Ofen schieben und das Filet bei mittlerer Hitze ca. 40 Min. braten.

Nach dem Braten die Spiessli entfernen, das Fleisch in ca. 2-3 cm. dicke Scheiben schneiden.

Bratkartoffeln

8 - 12 Kartoffeln

) schälen, in grosse Würfel schneiden,
in 3-4 dl. kaltes Öl geben.

Pfanne zudecken, auf grösste Stufe schalten. Nach 10 Min. Bratzeit die Pfanne abdecken, die Kartoffeln fertig braten. Abtropfen lassen, anrichten, salzen.

Rüebli / Bohnen

Rüebli waschen, rüsten, in Stengeli schneiden. ca. 20 Min kochen, Wasser abgiessen und die Rüebli mit Butter überschmelzen.

Bohnen tiefgekühlt, nach Vorschrift zubereiten.

Omelette surprise

Diesen Dessert sollte man in der Konditorei herstellen lassen. Geeignet nur für Essen mit mindestens 15 Personen.