

# Smørebrot Kochsession

## 04. November 1993

### Oeuf poché à la vinaigrette sur salade [ verlorene Eier ]

\*\*\*\*\*

### Saltimbocca au Marsala Rissotto mit Gemüse

\*\*\*\*\*

### Orangenflan

Mengen für 8 Personen

### Oeuf poché à la vinaigrette sur salade [ verlorene Eier ]

8 frische	Eier
1 dl	Essig
	Salz

Wasser in eine möglichst hohe Pfanne geben und erwärmen. Salz und Essig hinein geben. Das Wasser sollte dabei ca. 90 o warm sein, darf also nicht kochen! [Der Essig verhindert, dass sich das Eiweiß abbindet] Ei vorsichtig in eine kleine Kelle schlagen, Kelle langsam in das heiße Wasser tauchen und entleeren. Versuchen das verlaufende Eiweiß mit Zwei Holzkellen zusammenzubüschn.

### Sauce Vinaigrette

100 gr.	Zwiebeln
1 dl	Essig
2 dl	Öl
	Kräuter
	Salz, Pfeffer

Zwiebeln und die Kräuter sehr fein hacken mit dem Öl und Essig mischen nach Gutdünken würzen. [nicht mit Aromat]

## **Saltimbocca au Marsala**

16 Stück	Kalbschnitzel ca. 120g
16 Tranchen	Rohschinken
16 Blätter	Salbei
	Salz und Pfeffer
4 dl	braune Sauce
80 gr.	Marsala

Schnitzel Flachs schlagen, würzen. Je ein Blatt frischer Salbei auf ein Schnitzel, ein oder zwei Tranchen Schinken auf der Seite mit dem Salbeiblatt gut andrücken. Evtl. mit einem Zahnstocher fixieren Zuerst mit dem Schinken nach unten in die Pfanne geben und kurz Anbraten ca. 5 Sekunden. So hält der Schinken besser. Jede Seite ca. 30 Sekunden braten -> Fertig.

## **Risotto mit Gemüse**

40 gr.	Butter
530 gr.	Risottoreis
1.3 dl	Weißwein
1.3 l	Wasser
	Salz, Pfeffer

### Risotto kochen

70 gr.	Butter
130 gr.	Karotten
130 gr.	Lauch
70 gr.	Zwiebeln
260 gr.	Zucchetti
130 gr.	Champignons
330 gr.	Tomaten
	Salz, Pfeffer

Alles Gemüse klein hacken. Rübli, Lauch, Zwiebeln in Butter anbraten Mit Salz, Pfeffer würzen, später die Pilze und die Zucchetti begeben. Kurz vor Schluss die Tomaten darunter geben und mit dem Risotto vermischen.

## Orangenflan

10 dl	Milch
400 gr.	Zucker
2-3 Stück	Orangen
8 frische	Eier
80 gr.	Grand-Manier
80 gr.	Pistazien
1 dl	Wasser

Milch in eine Pfanne geben, dazu 1/2 des Zucker und Orangenzeste von ca. einer halben Orangenoberfläche begeben. Anstelle von Orangenzeste kann auch ein bis zwei Vanillestängel genommen werden. Alles unter rühren gut aufkochen. Zu den Eiern leeren, vermischen. Durch ein Sieb abgießen, damit die Orangenschale zurückbleibt. Den Grand-Manier dazugeben. 1/2 des Zucker in einer Pfanne, Wasser dazu, so dass der Zucker ganz aufgelöst ist rühren, danach warten, bis das gewünschte Braun erreicht ist.

Zeitung in hohem Blech auslegen, Formen haben keinen Kontakt zum heißen Boden. Sie Zeitung soll ein wenig gelöchert sein, damit keine Luftblasen entstehen. Wasser einfüllen, so dass den Formen das Wasser bis zum Hals steht. Blech auf dem Herd vorheizen, bis das Wasser kocht In die Förmchen zuerst das Caramel geben, danach das Flan hinein gießen. Bei ca. 130o im Ofen etwa eine halbe bis drei viertel Stunde lassen, bis die Masse wabbelig wird. Jetzt müssen die Köpfler abkühlen. Auf den Balkon oder in den Kühlschrank.