

Smørebrot Kochsession

15. Dezember 1994

3x Lachs Tartar mit Pumpernickel

Kalbssteak an Sauce Hollandaise Pommes duchesse Kefen

Kokosflan Passionfruchtsauce

Mengen für 20 Personen

Tartar mit rohem Lachs

400 gr	Lachs hacken
1	Eigelb
	Zitronensaft beigeben, abschmecken
	Dill
	Salz, Pfeffer

Lachs hacken mit den Zutaten mischen und abschmecken

Tartar mit pochiertem Lachs

400 gr	Lachs pochieren
2	Eier kochen, hacken
	Essig
	Olivenöl
1	Zwiebeln
	Salz, Pfeffer

Lachs, Eier, Zwiebel mischen und abschmecken

Tartar mit geräuchtem Lachs

400 gr Rauchlachs hacken
 Sauerrahm
 Schnittlauch
 Salz, Pfeffer

Lachs hacken mit den Zutaten mischen und abschmecken. Mit wenig Salat, Zitronen und Pumpernickel garnieren.

Kalbssteak

160 - 180 gr Kalbssteak pro Person

Hollandaise

1.2 kg Butter klären
2dl Weisswein
 Schalotten gehackt
 Pfefferkörner
12 Eigelb
500 gr Tomaten Concasse (würfeln)
 Basilikum gehackt
 Salz

Pommes duchesse (Herzoginnen Kartoffel)

3 kg Kartoffeln
3 Eier
3 Eigelb
1 Ei bestreichen

Kartoffeln schälen, dämpfen, trocknen, passieren. Eier darunter mischen. Mit dem Spritzsack auf ein Blech dressieren und im Umluftbackofen bis goldbraun backen!!

Kefen

1 kg Kefen
 Schalotten schnetzeln
 Butter
 Salz, Pfeffer

.

Kokosflan

2 L	Milch
300 gr	Zucker aufkochen
	Kokos
12	Eier dazugeben / pochieren

Passionfruchtsauce

100 gr	Zucker caramolisieren
5 dl	Orangensaft ablöschen, kochen lassen
	Maizena zum abbinden
	Passionsfruchtmark begeben