

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