

Smørebrød Kochsession

29. Februar 1996

Kaninchenterine mit Mango Chutney

Eglifilet mit Mandeln Salzkartoffeln Spinat

Orangensorbet an Pernod

Mengen für 8 Personen

Kaninchenterine

350 gr	Kaninchenfleisch
400 gr	Schweinshals
250 gr	Spickspeck durch den Wolf lassen. Salz, Pfeffer
20 gr	Cognac
50 gr	geh. Haselnüsse od. Baumnüsse

Im Wasserbad pochieren.

Mango Chutney

250 gr	Mango schnitze
30 gr	geh. Schalotten
40 gr	Rosinen köcheln, nicht zu weich
wenig	frischer Ingwer
50 gr	(brauner)Zucker
40 gr	Obstessig
wenig	Kümmel
	Curry

Eglifilet mit Mandeln

1.6kg	Rotzungenfilets (Eglifilets)	
	Salz	
	Zitronensaft	marinieren
	Worcestershire	
	Mehl	wenden
	Bratöl	sautieren
120g	Butter	
	geh. Mandeln	

Mandeln in Butter leicht rösten, auf die angerichteten Fische geben.

Salzkartoffeln

2kg	Kartoffeln
-----	------------

Spinat

600g	Spinat	
2	Schalotten	anziehen, würzen
	Knoblauch	
	Butter	

Orangensorbet

8 dl	Orangensaft	
320 gr	Zucker	
	Zucker in wenig Orangensaft aufkochen	
	Orangenzeste	

Alles miteinander freezen.

Zopf (8 Stück)

14.5dl	Milch	
96 gr	Hefe	gut Auflösen und beigeben.
2.4kg	Mehl	Alles mischen und
	Salz	sehr gut kneten. Aufgehen (haben)lassen.
250g	Butter	Zu einem Zopf formen, nochmals aufgehen lassen.
2	Eigelb	
wenig	Öl	bestreichen