

Smørebrot Kochsession

28. März 1996

Scampi Cocktail

Poulet an grüner Pfeffersauce Pommes savoyardes Fenchel

Apfelkuchlein

Mengen für 8 Personen

Scampi Cocktail

700 gr Scampischwänze sautieren
1 kg Spargeln kochen, erkalten lassen

Blattsalat

Sauce
2 Eigelb
4 dl Öl montieren
Salz, Pfeffer
150 gr Joghurt
1 Limetten Saft und Zeste begeben

Scampi und Spargeln evtl. in einer leichten Vinaigrette marinieren

Poulet

3 kg Poulet ausgenommen
Öl, Salz, Pfeffer, Rosmarin
im Ofen braten

Grüne Pfeffersauce:

	Pfefferkörner	
1 dl	Weisswein	kurz kochen, ziehen lassen
5 dl	Demi-Glace	
1 dl	Rahm	beigeben, abschmecken

Pommes Savoyarde

2 kg Kartoffeln
in Scheiben schneiden, a Chawal in Gratinplatten anrichten.

	Bouillon	beigeben
200 gr	ger. Käse	bestreuen
30 gr	Butter	darüber

Ofen backen

Im

Fenchel

4	Fenchel	halbieren, kochen , etwas aushöhlen
1	Zuccetti	
1	Peperoni	Würfelchen schneiden
	Zwiebeln, Knoblauch	
	Olivenöl	

Anziehen, mit Zuccetti und Peperoni mischen Gemüse in Fenchel einfüllen.

Apfelküchlein

1 kg Äpfel
schälen, ausstechen, in Scheiben schneiden

Bierteig:

3 dl	Bier	
25 gr	Öl	mischen
220 gr	Mehl	
	Salz	
2	Eiweiss	steif schlagen, beigeben

Apfelscheiben im Bierteig wenden, frittieren, in Zimtzucker wenden.