

# Smørebrot Kochsession

## 27. August 1998

### Gazpacho

\*\*\*\*\*

### Forelle nach Müllerinart Pommes nature

\*\*\*\*\*

### Coupe Melba

Mengen für 8 Personen

#### Gazpacho

700 gr	Gurken schälen
700 gr	Tomaten schälen
300 gr	Peperoni
100 gr	Zwiebeln
	Knoblauch <i>alles mixen</i>
100 gr	Panierbrot
1 dl	Rotweinessig
1 dl	Olivenöl <i>beigeben</i>
	Salz, Pfeffer

Als Garnitur Crouton, Peperoni- und Gurkenwürfel

#### Forelle nach Müllerinart

10 Stuck	Forellen
	Salz, Pfeffer
	Zitronensaft
	Worcester
100 gr	Mehl
100 gr	Butter

Forellen ausnehmen, würzen, im Mehl wenden und in Butter braten.  
Zitronenschnitze dazu servieren.

### **Vanille Eis**

5 dl Milch  
125 gr Zucker  
1 Vanillestängel alle zusammen aufkochen

5 Eigelb zur Rose kochen

150 dl Rahm begeben, freeze

### **Pfirsiche**

5 Pfirsiche  
halbieren, Stein entfernen, kurz (ca. 5 Sek.) in siedendes Wasser halten, sofort abkühlen, schälen. Im Zuckerwasser köcheln.

### **Himbeersauce**

250 gr Himbeeren  
wenig Zucker zusammen mixen, evtl. Kerne passieren