

# 95 Kochsession vom 27. Juni 2002

## Shrimps - Tomaten Remoulade

\*

## Spaghetti - Omelett

\*\*

## Kalbfleisch mit Auberginenfüllung

\*\*\*

## Tia Maria Creme mit Erdbeeren

### Shrimps – Tomaten Remoulade

10	Tomaten	Deckel wegschneiden und aushöhlen. Das Innere der Tomaten salzen und pfeffern; beiseite stellen.
500g	Shrimps	gekocht und geschält.
½	Stangensellerie	fein gewürfelt
2	Frühlingszwiebeln	fein gehackt
½	Peperoni	gehackt
		Alles zusammen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1 ½ TL	Meerrettich	
1 ½ TL	Dijon - Senf	
½ Bund	Petersilie	gehackt
3 EL	Weinessig	
50 ml	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer Paprika	Meerrettich, Senf und Petersilie in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Den Essig einrühren. Das Öl in dünnem Strahl unter ständigem Rühren einfließen lassen. Das Dressing über die Shrimpsmischung geben und gut mischen.
½	Zitrone	ausgepreßt Den Zitronensaft einrühren und eventuell mit dem ausgehöhlten der Tomaten ergänzen und in die Tomaten füllen.
1	Kopfsalat	Die Teller mit Kopfsalat bedecken und die gefüllten Tomaten darauf anrichten. Mit Zitronenschnitzen garnieren.

### Spaghetti - Omelett

1kg	Spaghetti	gekocht
2EL	Petersilie	gehackt
4EL	Butter	
150g	Parmesan	gerieben
		Die noch warmen Spaghetti mit dem Petersilie und Butter mischen. den Parmesan darunter ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10	Eier	geschlagen mit Salz und Pfeffer abschmecken zu gut mit den Spaghetti mischen.
	Butter	in der Bratpfanne zergehen lassen und die Omelett Mischung bei minimaler Hitze beidseitig je 2 – 3 Minuten braten.

## Kalbfleisch mit Auberginenfüllung

10 3	Kalbsschnitzel Auberginen Olivenöl	doppel schnitt zum füllen. Flach klopfen, bis sie schön dünn sind. In ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, 30 bis 40 Stück. Beidseitig mit Olivenöl bestreichen, Salz und Pfeffer zum würzen. Bei 190° ca. 12min. im Backofen backen.  Auf die Plätzli 2 – 3 Auberginen Scheiben legen, zupacken und mit Zahnstocher oder Schnur verbinden. Im Olivenöl ca. 4 min. beidseitig anbraten.
6	Frühlingszwiebeln	in dicke Scheiben schneiden, zum Fleisch geben und weitere 2min. weiter braten.  Das grün der Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und zur Seite stellen.
1.5 dl	trockener Weißw.	aufgießen, nochmals 3min. kochen lassen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
½ l 2 EL	Hühnerbrühe Stärkemehl	bereits erhitzt zugießen und bei mittlerer Hitze ca. 2min. kochen. Im Wasser auflösen dazu geben und kurz aufkochen lassen.  Ein Teil der Sauce in eine zweite Pfanne geben und das grün der Zwiebeln begeben.  Das Fleisch wieder in die Pfanne mit den Zwiebelringen geben und bei kleiner Hitze ziehen lassen.  Anrichten: Auf das Fleisch eine Aubergine Scheibe legen mit dem Zwiebelgrün übergießen, Die Zwiebelringe neben dem Fleisch anrichten. Nach Lust mit Peterli bestreuen, Servieren.

## Tia Maria Creme mit Erdbeeren

10 große 7 EL 4.5 dl	Eidotter Zucker Milch	Die Eidotter und den Zucker in einer Stahlschüssel 2min. schaumig rühren. aufkochen und vorsichtig unter ständigem rühren zu den Eier gießen. Schaumig schlagen. Die Schüssel auf eine Pfanne mit kochendem Wasser stellen und 5 – 6 min. weiter schlagen, bis die Creme etwas fest wird.
180 ml	Tia Maria Likör	Topf vom Herd nehmen den Likör darunter ziehen und kalt schlagen.  Die Creme mit Frischhaltefolie, die die Oberfläche der Creme berührt, abdecken und kalt stellen.
1 kg	Erdbeeren	rüsten und anrichten und mit der Creme übergießen. Nach Lust mit frischem Pfefferminze dekorieren.