

102. Kochsession vom 20. Februar 2003

menue (für 10 Personen)

**Kokosmilchsuppe
Tom Kha Ghai**

*

Seezungenfilets an Peperonisauce

*

Pilzsalat

*

Entenbrust an süsssaurer Sauce

*

Orangensalat mit Mascarpone

*

Kokosmilchsuppe Tom Kha Ghai

1l	Hühnerbouillon	aufkochen		
2	Zitronengrasstengel	vierteln		
2	Kaffirlimonenblätter	in Streifen schneiden	}	ca. ¼ stunde köcheln, absieben
2	Chilischoten	entkernen und Halbieren		
2	Galgantwurzeln	in kleine Stücke schneiden		
	Kokosmilch	in 3 dl Wasser auflösen und beifügen		
500 gr	Pouletfleisch	in schmale Streifen schneiden	}	max 3..5 min mitköcheln
	Maiskölbchen	verkleinern		
	Fischsauce	abschmecken	}	Nicht mehr kochen!
	Limettensaft			
	Zucker			
	Koriander			
	Gewürzweigerich	beifügen		

Seezungenfilets an Peperonisauce

800 gr	Seezungenfilets (1 pro Pers.)
2 dl	Weisswein
	Salz, Pfeffer
500 gr	Peperoni rot gelb grün
1 dl	Essig
	Salz

Pilzsalat

600 gr	Pilze div	Steinpilze, Champignons, Pfifferlinge in
	Nussöl	dämpfen
	Salat nach Saison	
		Sauce
	Zitronensaft	
	Olivenöl	
1	Ei	Hartgekocht fein zerkleinert
	Sardellenfilet	dito
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	

Entenbrust an süsssaurer Sauce

1.5 kg	Entenbrust	braten
5 dl	braune Sauce	köcheln
2 dl	Orangensaft	
	Szechuampfeffer	
2.2 kg	kartoffeln	braten
1 kg	Gemüse lasiert	z.B.: Karotten , Lauch, Gurken, Sellerie, Bohnen In Butter mit wenig Zucker dünsten, Salz

Orangensalat mit Mascarpone

10	Orangen	filletieren
25	Datteln	in feine Streifen schneiden
200 Gr	Baumnuss kernen	kleinschneiden (Option, Pistazien)
6 EL	Honig	mit Orangensaft verrühren
6...10 EL	Milch	
250 gr	Mascarpone	mit Milch nd Honig verrühren, würzen mit
	Nelkenpulver	
	Zimt	
	Pfeffer schwarz	
	Grand Marnier	abschmecken