



Hobby-Köche Obstalden

Kochabend vom 25. Oktober 2004
Chefkoch: Fritz Menzi

Gemischter Salat mit franz. Sauce

Party-Filet mit Trockenreis

Frische Ananas mit Himbeersauce

Gemischter Salat mit franz. Sauce

Sauce

10 EL Essig

16 EL Oel

4 TL Senf

1 kleine Zwiebel

½ Knoblauch

Streuwürze und Pfeffer

Gehackt

Gepresst

Alles mixen

Kopfsalat rüsten und waschen, Chicorée rüsten, in warmes Wasser einlegen und waschen. Rübli waschen und raffeln.

Party-Filet mit Trockenreis

Reis

5 Tassen Wasser

1 Tasse Weisswein

½ Würfel Bouillon

Pfeffer, Streuwürze

Alles aufkochen

3 Tassen Reis

Beigeben und köcheln lassen.

Party-Filet

600 gr. Schwein filet

Mit Paprika, Pfeffer und Fleischgewürz würzen.

12 Tr. Fröstücspeck

In 12 gleichgrosse Stücke schneiden

Um die Filet-Stücke rollen und nebeneinander in eine Gratin-Platte stellen

Backofen vorheizen 220°

20-25 Min. auf der zweituntersten Rille bei 220 Grad braten.

2 dl. Rahm

2 EL. Ketchup

1 EL Cognac

Pfeffer

Steif schlagen

Beigeben

Über das Fleisch verteilen und sofort servieren.

FrISChe Ananas mit Himbeer-Sauce

1 frISChe Ananas

Schälen, längs in Viertel schneiden, holzigen Mittelteil entfernen, die Schnitze in dünne Scheiben schneiden.

250 gr. Himbeeren

50 gr Puderzucker

Mischen, zugedeckt etwas ziehen lassen, dann pürieren und durch ein Sieb streichen

1 Orange, nur Saft

½ dl Rotwein

1 EL Cognac

Beigeben, bis zum Servieren kühl stellen.

Die Ananas-Schnitze in Coupegläser verteilen und mit der Himbeersauce übergießen.