◆ Engelbert Tschach mit einem Erotik-Menü.

Das erotische Menü von „Corti“

BRATAPFEL IN VANILLESAUCE

1 Vanilleschote
40 g Zucker
1/8 l Sahne-Milch-Mischung
1 Eigelb, 1 El
1 Apfel, 1 Schuss Rum

Vanilleschote längs schneiden, in einer Milch-Sahne-Mischung kochen. Eigelb, El, Zucker schaumig in Wasserbad schaumig schlagen – in die Milchmischung rühren. Backofen auf 200 Grad vorheizen, Apfel aushöhlen, in feuerfeste Form geben, mit Butterflocken belegen, 20 bis 25 Minuten backen, zwischendurch mit Wein aufgießen. Mit Marzipan & Co füllen. Sauce darüber gießen.

OMELETTEN MIT LIEBSTÖCKL

1 Liebstöckl
2 Eier
Salz, Pfeffer,
Olivenöl,
Muskatnuss

Schneiden Sie das Liebstöckl grob und mischen Sie es unter die verrührten Eier. Etwas Salz und Pfeffer nach Gefühl dazugeben. Die Masse wird nun in eine Pfanne gegossen, in der sich erhitztes Olivenöl befindet. Fügen Sie auch noch einen Hauch von Muskatnuss hinzu. Omeletten wenden nun wie gewohnt zubereitet. Ist alles fertig, können etwas Trüffel über die noch warmen Omeletten gehobelt werden.

KÜRBISSUPPE MIT MUSCHELN

1/4 kg gelben Kürbis
200 g Jakobsmuschelfleisch
Fischfond, Hühnersuppe
Muskat, Salz, 1/8 l Sahne
1 Eidotter

Hühnersuppe und Kürbis zum Kochen bringen, im Mixer pürieren, und dann nochmals kurz aufkochen und mit Sahne und dem verquirlten Eigelb legieren.
Salz, Pfefferoni und Muskat nach Gefühl dazumengen.
Die Jakobsmuscheln in einem Sud aus Fischfond, Wein, Gewürzen schwenken und danach zur Suppe geben.

SCAMPI AUF SAFRANREIS

1 1/2 Tassen Basmatireis
einige Fäden Safran
8kg frische Scampi
2 Zehen Knoblauch, Petersilie,
Olivenöl, Zitrone, Salz

Reis mit ca. 3 Tassen Wasser aufkochen, salzen und langsam köcheln, nach 10 Min. Safran dazugeben. Die Scampi (in Schale, da diese ein wichtiger Geschmacksträger ist) an der Unterseite in Längsrichtung aufschneiden, im heißen Olivenöl kurz anbraten, Knoblauch, Petersilie hinzufügen. Serviert werden Scampi über den Safranreis. Gegenseitiges Füttern ist erlaubt!