

Mensa-Essen zum Scottish Fair am Donnerstag, den 17.07.2003



Tagessuppe:

Cock-a-Leekie
(Hühner-Lauch-Suppe)



Salattheke:

Leek & Mushroom Salad
(Lauch-Champignon-Salat)

Stammessen:

Mince Collop
(Gehacktes "Schottischer Art" mit Kartoffelpüree und Butter-Karotten)

Menü:

Chicken in Oatmeal with a mild, creamy mustard sauce
(Hühnerbrustfilet in Haferflocken paniert mit Senfrahmsauce)

Dieses Menü konnten wir leider wegen der Kosten für Whisky nicht kochen :

>>> Echter Truthahn mit schottischem Whisky<<<

"Man kaufe einen Truthahn von fünf Kilo (für 6 Personen) und eine große Flasche guten schottischen Whisky. Dazu noch etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Speckstreifen. Den Truthahn mit den Speckstreifen belegen, das Ganze gut schnüren, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend etwas Olivenöl dazugeben. Den Ofen auf 200 Grad einstellen. Dann ein Glas Whisky einschenken und auf ein gutes Gelingen trinken. Anschließend den Truthahn auf einem Backblech in den Ofen schieben. Nun schenke man sich schnell zwei Gläser Whisky ein und trinke nochmals auf ein gutes Gelingen. Das Thermostat des Ofens nach 20 Minuten auf 250 Grad stellen, damit es ordentlich brummt. Danach schenkt man sich wieder drei Whisky ein.

Nach halm Schdunde öffnen, wenden und den Braten übersahn. Die Fiskieflasche ergreifn unn sich eins hinner die Binde kippe. Nach ´ner weideren dbernen Schunnde langsam biss zzum Owen hinschlendern unn die Trude umwenden. Darauf achtn, ssisch nich die Hand zzu vabrenn ann die Schais-Ohfndür. Sich waidere ffünff odda siehm Wixki innem Glas schüddn unn dann unn so. Die Drute weehrent drrei Schunn´nt (iss auch egd !!!) waidabraan und all ssehn Minud´n pinkeln geehn!

Wenn üerntwi möchlich, ssum Drutan hinkrieschn unn´n Ohwn auss´m Viech ziehn. Nommal ein Schlugg geneemign unn anschliesnd wida fasuch´n, das Biest rauszukriegn. Den fadam´n Vochel vom Bod´n aufläsn unn uff´ner Bladde hinrichten. Uffbass´n, dass nisch Ausrutsch´n auff´m schaisffettichn Küenbodn. Wenn ssisch drossdem nisch fameidn´n läss - fasuhn, widda aufssuschi chtnodasohahahaisallejaeehscheisssegaal!"

Nun ein wenig schlafen und am nächsten Tag den Truthahn mit Mayonnaise und Aspirin kalt essen!