

Smørebrot Kochsession

01. Juni 2006

Tour de Europe



Gurkencrèmesuppe



Cappelletti mit Trüffel – Käsefüllung



Rindsmedaillon an Balsamico-Marinade



Rotkäppchen Schaumwein – Risotto mit Frühlingszwiebel



Warmer Camembert an lauwarmer Speck Vinaigrette



Limettes Flan
Carajillo



Mengen für 10 Personen

Gurkencrèmesuppe

| | |
|-------|--|
| 900 g | Salatgurke, geschält, in grosse Würfel geschnitten |
| 220 g | Kartoffeln, in kleine Würfel geschnitten |
| 1 | Zwiebel, in Stücke geschnitten |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Butter zum Dämpfen |
| 8 dl | Gemüsebouillon |
| | Dill |
| 2 dl | Rahm geschlagen |
| 1 dl | Rahm geschlagen |
| 100 g | Salatgurke, geschält, in kleine Würfel geschnitten |
| 10 | Cherrytomaten, quer geviertelt |
| | frischer Dill zum Garnieren |

Gurken, Kartoffeln und Zwiebeln mit den Gewürzen in Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, 10-15 Minuten weich garen.

Suppe sehr fein pürieren, absieben und mit Dill würzen, abschmecken. Saucen Rahm darunter ziehen.

Gurkenwürfel in die heisse Suppe geben, mischen. Suppe in flachen Suppentellern anrichten. Cherrytomaten hineinlegen, mit Dill und dem steifen Rahm garnieren.

Cappelletti mit Trüffel - Käsefüllung

| | |
|----------|----------------|
| Teig | |
| 250 gr. | Mehl |
| 2 grosse | Eier verklopft |
| 0.2 dl | Olivenöl |
| | Salz |

Alles zusammen mit einer Kelle mischen, bis der Teig zusammenhält. Von Hand so lange kneten, bis er geschmeidig, elastisch und glatt ist. Unter der Teigschüssel bei Zimmertemperatur ½ Stunde ruhen lassen.

| | |
|---------|--------------------------------|
| Füllung | |
| 100 gr. | Parmesan gerieben |
| 100 gr. | Pecorino oder Taleggio |
| 1 | Ei |
| 3 Prise | Salz |
| 3-4 Tl | Trüffelöl von weissen Trüffeln |

Alles zusammen gut vermischen und abschmecken.

Den Teig sehr dünn auswallen und in Quadrate schneiden. Die Masse darauf verteilen und übers Eck zusammenlegen. Die Ränder gut andrücken halbrund zuschneiden.

Sollte ca. Sechs Stück pro Person ergeben.

Ca. 5 Minuten in heissem Wasser ziehen lassen. Das Wasser sollte nicht kochen, die Cappelletti zerfallen dann sehr gerne. In heisse Teller anrichten. Mit etwas Parmesan bestreuen.

Rindsmedaillon an Balsamico-Marinade del Ticino

Marinade:

| | |
|-------------|--|
| 9 EL | Balsamico-Essig |
| 6 EL | Rotwein |
| 9 EL | Bratcrème |
| 3 | Knoblauchzehe, gepresst |
| je 1 1/2 EL | Oregano und Thymian, gezupft schwarzer Pfeffer, grob gemahlen |
| 10 | Rindsfilet-Medaillon (je ca. 150 g) Salz |

Für die Marinade alle Zutaten verrühren. Medaillon ringsum damit bestreichen, zugedeckt 1 Stunde marinieren. Marinade abstreifen, beiseite stellen.

Medaillon würzen, in Bratbutter beidseitig je ca. 1 – 1 1/2 Minuten scharf anbraten, auf einen vorgewärmten Teller legen und im auf 80° vorheizten Backofen 40 Minuten garen. Die Kerntemperatur soll 60° C betragen.

Tipp für den Grill:

über heisser Glut beidseitig je ca. 4 Minuten grillieren. Dann Rost etwas höher stellen und weitere 5-8 Minuten grillieren (je weniger das Fleisch auf Fingerdruck nachgibt, desto stärker ist es durchgebraten), dabei 1- bis 2-mal wenden und mehrmals mit Marinade bestreichen.

Rotkäppchen Schaumwein – Risotto mit Frühlingszwiebel

| | |
|------|-------------------|
| 3 El | Butter |
| 6 | Frühlingszwiebeln |

Die Zwiebeln fein hacken, das Grün in feine Streifen schneiden und in der Butter andämpfen.

| | |
|-------|--|
| 700 g | Risotto – Reis gewaschen beifügen, glasig dämpfen |
| 4 dl | Rotkäppchen Schaumwein dazu giessen, einkochen lassen. |
| 2 l | Hühnerbouillon |

½ Bouillon zum Reis geben, rühren und köcheln, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann weiterfahren, bis alle Bouillon aufgebraucht und der Risotto al dente ist.

5 dl Rotkäppchen Schaumwein dazu giessen, Pfanne vom Feuer nehmen

150 g Parmesan gerieben unter den Reis mischen mit Salz, Pfeffer Muskat abschmecken.

10 El Mascarpone unter den Reis ziehen und sofort servieren.

Warmer Camembert an lauwarmer Speckvinaigrette

Vinaigrette:

| | |
|------------|--|
| 160 g | Frühstücksspeck, in feine Streifen geschnitten |
| 3 Bund | Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten |
| | Butter zum Dämpfen |
| 6 EL | weisser Balsamico-Essig |
| 2 TL | flüssiger Honig |
| 1 TL | Senf |
| 10 EL | Öl (Rapsöl) |
| | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| 1 Bund | Radieschen, in feine Schnitze geschnitten |
| 4 | Camemberts (je 250 g) |
| 1 Handvoll | Senfsprossen oder andere Sprossen |

Für die Vinaigrette Speck knusprig braten, auf Haushaltpapier abtropfen lassen. Zwiebeln in Butter 2 Minuten andämpfen, herausnehmen, auskühlen lassen. Essig, Honig, Senf und Öl verrühren, würzen. Radieschen, Bundzwiebeln und die Hälfte des Specks dazumischen.

Camemberts mit einer Gabel einstechen, in eine beschichtete Bratpfanne legen. Zugedeckt bei kleiner Hitze beidseitig 3 Minuten erwärmen. Camemberts dritteln, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Vinaigrette darüber verteilen. Mit restlichem Speck bestreuen, mit Sprossen garnieren.

Vorbereiten Die Vinaigrette kann, ohne die Zugabe des Specks und der Radieschen (verfärben sich), einige Stunden im Voraus vorbereitet werden.

Limetten Flan

| | |
|---------|---------------------------------------|
| 500 gr. | Ricotta |
| 150 gr. | Zucker |
| 4 | Limetten wenig Schale und ganzer Saft |

Alles mit dem Schwingbesen gut verrühren.

6 Blatt Gelatine im kaltem Wasser eingelegt und abgetropft
4 EL Wasser
Wasser sieden, Gelatine auflösen, mit 2 Esslöffel Masse mischen, unter die restliche Masse rühren. Kühl stellen, bis diese am Rang leicht fest ist. Glatt rühren.

3.6 dl Rahm steif geschlagen
darunter mischen, in die Förmchen füllen, zugedeckt ca. 4 Stunden kühl stellen.

| | |
|---------|---|
| 2 dl | Wasser |
| 2 | Limette nur Saft |
| 100 gr. | Zucker alles zusammen aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln. |

Flan stürzen und mit dünnen Limetten und dem Limettensaft verzieren.

Carajillo

Zuerst 10 doppelte Espresso zubereiten, dann den Brandy mit heissem Dampf erhitzen und gut süssen. Danach den Brandi in den Tassen anzünden und mit einer kleinen Zitronenschale bespritzen. Anschliessend den Kaffee zugiessen.
Den Carajillo heiss geniessen.