

# **Smørebrøt Kochsession**

## **20. März 2008**

**Gefüllte Sbrinz-Rollen**

**Bärlauchsuppe**

**Seeteufelsalat**

**Huhn mit Lauch und Ingwer**

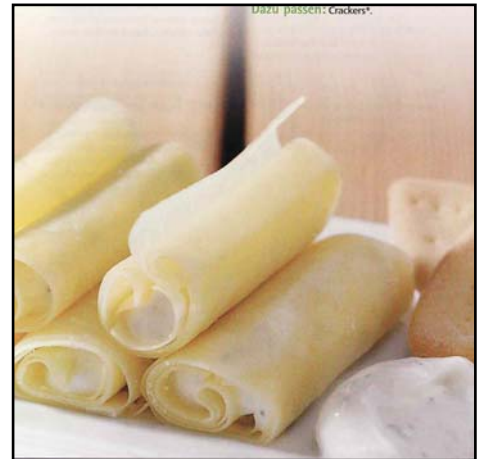
**Ahorn-Prussiens mit Sbrinz-Möckli**

Menge für 10 Personen

## Gefüllte Käse-Rollen

Vor und zubereiten: ca. 20 Min.

|       |   |
|-------|---|
| 40    | Hobelkäserollen   |
| 450 g | Halbfettquark   |
| 20    | Pfefferminzblätter<br>(z.B. Apfelminze)<br>fein geschnitten |
| 1 TL  | Salz  |
| wenig | Pfeffer aus der Mühle                                       |



### *Zubereitung:*

Alle Zutaten gut mischen, ca. 10 Min. kühl stellen.

- 30                   Hobelkäserollen (z.B. Sbrinz)  
Eine Käserolle auseinander rollen,  
1 Teelöffel       Pfefferminzquark darauf geben, leicht verstreichen, sorgfältig  
wieder einrollen.  
Mit den restlichen Käserollen gleich verfahren. Gefüllte Rollen auf  
Teller schichten, mit dem restlichen Quark servieren.

Dazu passen Crackers

## Bärlauchsuppe

Vor – und zubereiten: ca. 35 Min.

|       |   |
|-------|---|
| 3EL   | Olivenöl  |
| 3     | Zwiebeln, fein gehackt                                      |
| 1.2kg | mehlig kochende Kartoffeln ,<br>in ca. 1 cm grossen Würfeln |
| 20 dl | Gemüsebouillon  |
| 7EL   | Bärlauchblätter, fein geschnitten                           |
| 6 dl  | Halbrahm  |
|       | Salz, Pfeffer, nach Bedarf                                  |



### Zubereitung:

1. Öl warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Kartoffeln kurz mitdämpfen.
2. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Kartoffeln zugedeckt 10 min. köcheln.
3. 9 Esslöffel Kartoffelwürfel herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, beiseite stellen. Restliche Kartoffeln ca. 10 Min. weiterköcheln, bis sie weich sind. Mit der Flüssigkeit und dem Bärlauch fein pürieren.
4. Den Rahm flaumig schlagen, Bärlauch darunter mischen. Die Hälfte davon unter die Suppe rühren, würzen, nur noch heiss werden lassen, restlichen Bärlauchrahm dazu servieren.

### Kartoffel-Croûtons

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| 3 EL | Olivenöl                           |
|      | beiseite gestellte Kartoffelwürfel |
| 5 EL | Bärlauchblätter fein geschnitten.  |

### Zubereitung:

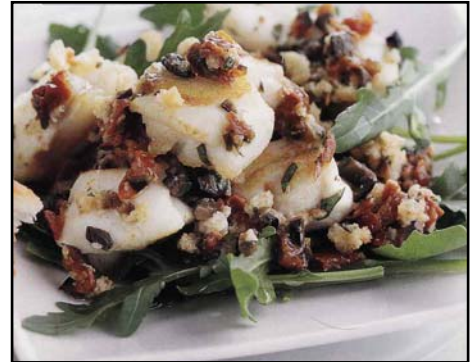
1. Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffelwürfel ca. 10 Min. knusprig braten.
2. Den Bärlauch darunter mischen, zur Suppe servieren.

Tipp: den Rahm ca. 1 Std. vor dem Schlagen mit dem gehackten Bärlauch mischen, so wird das Aroma intensiver.

## Seeteufelsalat

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

|             |  |
|-------------|--|
| 250 g       | in Öl eingelegte, getrocknete, Tomaten, abgetropft, fein geschnitten |
| 5 Scheiben  | Toastbrot*, ohne Rinde, in Würfeli                                   |
| 150 g       | entsteinte schwarze Oliven*, grob gehackt                            |
| 35 Stk.     | Basilikumblätter*, fein geschnitten                                  |
| 10 EL       | Zitronensaft*  |
| 10 EL       | Sonnenblumenöl*  |
|             | Bratbutter zum Braten  |
| 1 kg        | Seeteufelfilet (Baudroie), ohne Knochen, in ca. 2 cm grossen Würfeln |
| 1 Teelöffel | Salz   |
| 250 g       | Rucola   |
| 3 EL        | Weissweinessig*  |
| 5 EL        | Sonnenblumenöl*  |



### Zubereitung:

1. Tomaten mit allen Zutaten bis und mit Öl gut mischen.
2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fischwürfel portionenweise ca. 3 Min. braten, herausnehmen, würzen, mit der Tomaten-Oliven-Masse mischen, mit dem Rucola auf Teller anrichten, Essig und Öl darüber träufeln.

## Huhn mit Lauch und Ingwer

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

|           |                    |
|-----------|--------------------|
| 1.5 kg    | Pouletgeschnetztes |
| 8 Stangen | Lauch              |
| 160 g     | Ingwer (frisch)    |
| 10 EL     | Sojasauce          |
| 5 EL      | Sherry             |
| 5 TL      | Sambal Oelek       |
| 2,5 TL    | Paprikapulver süß  |
| 10 EL     | Öl                 |
|           | Pfeffer            |
|           | Salz               |

Zur Anzeige wird der QuickTime™  
Dekompressor „  
benötigt.

### *Zubereitung:*

1. Sojasauce, Sherry, Sambal Oelek, Paprika und frischen Pfeffer mischen. Fleisch damit marinieren.
2. Lauch fein schneiden. Ingwer schälen und in ganz feine Scheiben schneiden.
3. 2 EL Öl in weiter Bratpfanne/Wok erhitzen. Pouletfleisch heiss anbraten, bis es weiss ist (1 bis 2 Minuten). Wieder herausnehmen.
4. Nochmal 2 EL Öl in die Pfanne geben und schwach erhitzen. Ingwer glasig anbraten (bis er duftet).
5. Lauch zufügen und bei schwacher Hitze unter Rühren 5 Minuten dünsten. Zum Schluss das Fleisch wieder zugeben und das Ganze 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren.

**Dazu passt: Reis**

## Ahorn-Prussiens mit Sbrinz-Möckli

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen. Ca. 10 Min.

|       |   |
|-------|---|
| 250 g | Ahornsirup  |
| 4     | Sternanis   |
| 2     | rechteckig ausgewallter<br>Blätterteig ( ca. 42 * 25 cm ) |
| 100   | Sbrinz, fein gerieben                                     |
| 250 g | Sbrinz-Möckli   |



Zubereitung:

1. Ahornsirup mit dem Sternanis in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Bei kleinster Hitze ca. 15 Min. köcheln.
2. Teig entrollen, die Hälfte des Sbrinz darauf verteilen, leicht darüber wallen, Teig wenden. Restlichen Sbrinz darauf verteilen, leicht darüber wallen. Teig von beiden Schmalseiten bis zur mitte hin aufrollen, in ca. 5 mm breite Scheiben scheiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen:ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Prussiens herausnehmen, auf ein Gitter legen, heiss mit der Hälfte des Ahornsirups bestreichen, auskühlen.

Servieren: Sbrinz-Möckli auf Tellern verteilen, restliche Ahornsirup darüber träufeln, Prussiens dazu servieren.

Tipp: Dazu Passt Sauternes

### Wein Tipp:

Weiswein:

Espesses 2007, Rives d'or  
Gran vin du Pays de Vaud

Rotwein:

Collivo 2005, Merlot Riserva  
Vinattieri Ticinesi

Süsswein:

Le Clos 2005, de Turenne  
Muscat de Mireval