

Kochclub Smørebrot

Kochsession 183 vom 18.02.2010

Gemischte Vorspeisen vom Meer

Maisschaumsuppe

Entrecote im Brotmantel mit Pilzragout und Kürbisbatonnettes

Käseauswahl

Zutaten für 9 Personen:

Gemischte Vorspeisen vom Meer

Zitronen-Lachsrollen

- 2 Stk geräucherter Wildlachs
- 3 Stk Zitronen in Scheiben
geschnitten
- 1 Stk Zitrone, Schale gerieben
- 2 Stk Ziegenfrischkäse
Olivenöl
- 1 Bund Schnittlauch
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Klarsichtfolie auf dem Tisch auslegen, Lachs nebeneinander auslegen. Den Frischkäse mit dem Öl und der Zitronenschale zu einer Paste rühren. Die Paste auf den Lachs streichen, mit Hilfe der Klarsichtfolie den Lachs satt aufrollen. Etwa 30 Min. in den Tiefkühler stellen. Den kalten Lachs in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Jede Lachsscheibe auf einer Zitronenscheibe anrichten, mit dem fein geschnittenen Schnittlauch und dem Pfeffer bestreuen.

Crevetten im Speckmantel

- 1 Bund Pfefferminze, fein
geschnitten
- 1 TL Salz
- 18 Stk Crevettenschwänze
geschält roh
- 18 Tranchen Bratspeck
- 4 EL Quitten-Zimt-Confit
- 2 TL Zitronensaft
- 0.5 TL Cayennepfeffer
- 18 Stk Zahnstocher

Minze in einen tiefen Teller geben, salzen, Crevetten darin wenden. Je eine Specktranche um die Crevette wickeln. Confit mit Zitronensaft und Cayennepfeffer verrühren, Crevetten damit bestreichen. Backofen auf 200° vorheizen, Crevetten auf Ofengitter 8 bis 10 Min. grillieren. Danach Crevetten an Zahnstocher stecken, lauwarm servieren.

Jakobsmuscheln auf Passions-Frucht-Rüebli-Sauce

5 dl Kokosmilch
300 g Rüebli in kleine
Stücke geschnitten
8 Stk Passionsfrüchte, halbiert,
Fruchtfleisch herausgelöst
Salz und Pfeffer

Kokosmilch aufkochen, Rüebli begeben,
offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich
köcheln. Zusammen mit dem Passions-
fruchtfleisch in ein hohes Gefäss geben,
fein pürieren, durch ein Sieb streichen,
würzen. Warm halten.

120 g Rucola
2 EL Balsamico bianco
4 EL Oliven-Öl
Salz und Pfeffer
2 EL Bratbutter
18 Stk Jakobsmuscheln
0.5 TL Salz
9 Stk Muschelschalenhälften

Rucola auf Teller verteilen. Essig, Öl, Salz
und Pfeffer verrühren, über den Salat
träufeln. Bratbutter in einer beschichteten
Bratpfanne erhitzen. Muscheln portionen-
weise beidseitig bei mittlerer Hitze je ca.
2.5 Min braten, salzen. Sauce in die
Muschelhälften verteilen, Muscheln darauf
anrichten.

Maisschaumsuppe

2 EL Butter
2 Stk Zwiebel, fein gehackt
2 Dose Mais (ca. 680g) abgetropft
12 dl Gemüsebouillon
2 TL scharfer Curry
2 dl Vollrahm
1 Bund glatter Peterli geschnitten

Butter erwärmen, Zwiebeln und Mais an-
dämpfen, Curry begeben, bei mittlerer Hitze
mit dünsten. Bouillon dazu giessen, auf-
kochen. Suppe unter gelegentlichem Rühren
bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln. Fein
pürieren, durch ein Sieb streichen. Rahm
steif schlagen und **die Hälfte** sorgfältig da-
runterziehen, nur noch heiss werden lassen.
Suppe anrichten, mit restlichem Rahm und
Peterli verzieren.

Entrecote im Brotmantel mit Pilzragout und Kürbisbatonnettes

Entrecote im Brotmantel

- 2 Stk Kastenbrot ungeschnitten
- 40 g getrocknete Cranberrys
- 40 g Johannisbeer-Confit
- 600 g Poulet-Geschnetztes Eiskalt
- 6 Scheiben Toastbrot
- 2.5 dl Milch
- 4 dl voll Rahm Eiskalt
- 5 Stk Entrecote à 300g
Salz und Pfeffer

Entrecote einzeln bei grosser Hitze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 80° vorheizen, Entrecote ca. 1-1.5 h niedergaren.

Toastbrotstreifen entrinden, in der Milch einweichen, kalt stellen. Kaltes Pouletgeschnetztes mit dem Mixer pürieren.

Eingeweichtes Toastbrot gut ausdrücken und mit pürieren. Soviel kalten Rahm einrühren bis eine streichfähige Masse entsteht, Cranberrys und Johannisbeer-Confit unter mischen.

Kastenbrot entrinden und der **Länge nach** in dünne Scheiben schneiden. Toaststreifen auf einer Seite auf $\frac{3}{4}$ der Brotfläche mit der Geflügelfarce bestreichen.

Fleischstücke in Toaststreifen einrollen, im Ofen bei 180° 6-8 Min. garen. Herausnehmen, 2 Min Stehen lassen, in Tranchen schneiden.

Pilzragout

- 200 g Kräuterseitlinge
- 40 g Butter
- 1 Stk Schalotte
- 0.4 dl Weisswein
- 2 EL Kalbsjus
- 2 dl voll Rahm
Salz Pfeffer

Pilze halbieren, in Butter andünsten, Schalotte kurz mit dünsten. Mit Wein ablöschen, Kalbsjus und Rahm beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Süss- Sauer Kürbisbatonnettes (2 Tage im Voraus vorbereiten)

- 1 l Wasser
- 600 g Zucker
- 4 EL Balsamico bianco al Limone
- 1 Stk Chilischote
- 4 Stk Orangen, Saft und Zeste
- 2 Stk Zitronen, Saft und Zeste
- 0.5 Stk Zimtstangen
- 4 EL Apfel-Balsamico
- 400 g Kürbis, in Batonnetten geschnitten.

Alle Zutaten ausser dem Kürbis 10 Min. bei kleiner Hitze kochen. Kürbis kurz im Fond mitkochen. In Einmachglas abfüllen, min. 2 Tage marinieren. Aufwärmen und anrichten.

Käseauswahl mit schwarzen Nüssen

300 g Mimolette



300 g Camembert au Calvados



300 g Vacherin Mont d'Or AOC



Käse-Auswahl auf Teller anrichten mit Früchte, Nüssen und Honig dekorieren.

en guete