

Smørebrøt Kochsession

9. Dezember 1993

Seezungenfilet mit Pepperoni-Puré

Schweinskotelette mit Zwiebelkompott Marjoranspätzli Glasiertes Gemüse

Apfel - Mohn - Strudel Sabayon Riesling

Mengen für 8 Personen

Seezungenfilet mit Pepperoni-Puré

400 gr	Peperoni gemischt
0.8 dl	Essig
8 Stück	Seezungenfilets ca. 80 g pro Person
1.6 dl	Weißwein
	Salz, Pfeffer

Die Peperoni in Streifen schneiden; je einige Streifen zur Garnitur auf die Seite stellen. Die Peperoni - Streifen zusammen mit dem Essig Salz vermischen. Mit Salz würzen. Die Schwanzspitze der Seezunge kurz in heißes Wasser tauchen, dadurch lässt sich die Haut dort besser lösen. Die Filets zweimal einschneiden, so dass man das Filet zöpfeln kann. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Weißwein pochieren.

Schweinskotelette mit Zwiebelkompott

320 gr	Zwiebeln
4 dl	schwerer Rotwein
2½ EL	Honig Honig
8 Stück	Schweinskotelett Kotletten
	Mehl
2 Stück	Eier
	Panierbrot
	Salz, Pfeffer

Zwiebeln längs in Streifen schneiden, im Rotwein kochen, bis nur noch ganz wenig Flüssigkeit übrig ist. (ca. 30min.) Honig dazu geben.

Schweinskotelett Kotletten seitwärts bis nicht ganz zum Knochen einschneiden, je ein Löffel Zwiebeln (ohne Flüssigkeit) hineinfüllen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Im Mehl kehren, im Ei kehren damit das Panierbrot besser hält. Im Panierbrot kehren. Braten und fertig.

Rest der Zwiebeln kann als Sauce verwendet werden.

Marjoranspätzli

400 gr	Mehl
	Majoranblätter
2 dl	Milch
2 dl	Wasser
3 Stück	Eier
	Salz und Pfeffer

Eine Handvoll Majoranblätter (ohne Stängel) klein hacken, mit der Milch, Wasser und den Eier vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Mehl geben und den Teig kneten. Der Teig sollte nicht zu dick sein ev. mit Wasser verdünnen.

Majoran In großem Topf mit kochendem Wasser mit dem Spätzlisieb ins Wasser fallen lassen. Ab und zu umrühren, damit die Spätzli nicht zusammenkleben. Kräftig aufkochen lassen (aufwallen). Wasser abgießen, Spätzli in Butter anbraten. Zum Schluss noch etwas gehacktes Majoran hinzu, was den Majoran - Geschmack intensiviert.

Glasiertes Gemüse

200 gr	Karotten
200 gr	Lauch
200 gr	Weissrüben
200 gr	Gurken
200 gr	rote Zwiebeln
	Salz, Zucker
80 gr	Butter

Gemüse zu kleinen "Pommes Frites" zerschneiden. Die Rüben und den Kohl ein paar Minuten kochen, Zwiebeln und Lauch dazugeben. Wasser abschütten.

Gurken dazugeben. Butter dazu, mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker auf heißer Platte schwenken, so dass der Inhalt immer wieder mit dem eigenen Saft übergossen wird.

[Der Zucker und die Butter verbinden sich und das glänzt -> glaciert]

Apfel - Mohn - Strudel

250 gr	Mehl
1 Stück	Ei
	Salz
80 gr	Wasser
25 gr	Öl
80 gr	Mohn
1-2 dl	Milch
1000 gr	Äpfel
80 gr	Butter
60 gr	Panierbrot
100 gr	Zucker
	Zimt
1 Stück	Zitrone

Mohn in Milch kochen, bis die Milch weg ist. Das Ei, Wasser, das Öl vermischen. Zum Mehl geben und den so entstandenen Teig kneten. Der Teig muss später sehr dünn ausgewallt werden, darum muss er sehr zäh sein; er darf aber nicht klebrig sein. Wenn der Teig im Kühlschrank abgekühlt wird, lässt er sich besser auswallen. Teig sehr dünn auswallen. [Zeitungstest]

Die zu Schnitzen verschnittenen Äpfel zusammen mit den übrigen Zutaten auf dem Teig verteilen. Das ganze zu einer Riesenwurst zusammenrollen. Auf ein mit Butter ausgeriebenes Blech legen. Etwas Butter in einem Pfännchen erhitzen; zum späteren Drüberpinseln. (Eigelb ginge auch. Mit Butter machen's die Östreicher)

Bei 180° bis 200° etwa dreiviertel Stunden backen; ab und zu mit der Butter drüberpinseln.

Sabayon Riesling

8 Stück	Eier
3 dl	Riesling
4 EL	Zucker
1 Stück	Zitrone

Eier, Weißwein, Zucker Zitronensaft mischen. In eine Blechschüssel füllen; Schüssel in Wasserbad (nicht über 63o, sonst gibt's Rührei) Cremig schlagen.