

# Smørebrot Kochsession

## 17. November 1994

### Pilzrahmsuppe

\*\*\*\*\*

### Sweet and sour

\*\*\*\*\*

### Mousse au chocolat

\*\*\*\*\*

### Vanillegipferl

Sables

Zimtsterne

Spitzbuben

Mengen für 8 Personen

### Pilzrahmsuppe

500 gr frische oder gefrorene Pilze

2 EL Öl

Pilze im heissen Öl sautieren

30 gr Butter

2 Schalotten

wenig Knoblauch

Schalotten und Knoblauch hacken, mit der Butter zu den Pilzen Geben, weiter anziehen.

Die Hälfte für die Garnitur herausnehmen mit etwas Mehl bestäuben.

5 dl Milch

5 dl Rahm

beigeben, 5 ... 10 min. köcheln lassen.

Salz, Pfeffer

etwas Zitronensaft

abschmecken, anrichten mit den Pilzen und servieren.

## Sweet and sour

1.8 kg	Pouletgeschnetzeltes	
50 gr	Öl	sautieren, würzen und in eine Schüssel geben
100 gr	Zwiebeln geschn.	
200 gr	Lauch	
200 gr	Karotten	
50 gr	Butter	geschnittenes Gemüse in der Butter anziehen
5 dl	Orangensaft	
4 dl	Demi-glace	
1 dl	Sojasauce	zum Gemüse geben, köcheln
250 gr	Sojabohnensprossen	
	mit dem Fleisch zum Gemüse geben, kurz mitkochen.	Kann mit Ingwer (frisch oder
	Pulver) und Szechuanpfeffer Abgeschmeckt werden.	
800 gr	Reis für 8 – 10 Personen	

## Mousse au chocolat

6	Eigelb	
140 gr	Staubzucker	warm und kalt schlagen (auf ca. 40°C erwärmen und schlagen, bis kalt)
etwas	Rum begeben	
120 gr	Couverture (Kochschokolade) schmelzen, darunter ziehen	
5 dl	Rahm schlagen und vorsichtig darunter ziehen.	Kühl stellen.

## Vanillegipferl

250 gr	Butter	
100 gr	Staubzucker	
Prise	Salz	
1	Vanillestängel (Mark)	leicht schaumig schlagen
100 gr	Geriebene Madeln	
300 gr	Mehl	mischen und begeben. Bei 200°C Backen

## Sables

500 gr          Butter  
250 gr          Zucker

mit Schwingbesen verschaffen, jedoch nicht Schaumig schlagen.

1                Eiweiss beigeben  
750 gr        Mehl dazu

Aus einem Teil des Teiges werden die hellen Sables gemacht. Für die dunklen Sables Kakaopulver dazu mischen. Mit Orangenzesten den dritten Teil des Teiges ergänzen.

Der Sables- Teig soll nur kurz geknetet werden, sonst wird er durch den sich aus dem Mehl losenden Klebstoff zäh. Damit der Teig besser gewallt werden kann, vor dem Weiterverarbeiten flachgedrückt einige kalt stellen.

Glasur nach dem Backen:

Eiweiss, Orangenzesten, Staubzucker gut mischen, anstreichen, trocknen lassen.

## Zimtsterne

3                Eiweiss  
50 gr          Staubzucker  
zusammen steif schlagen

250 gr        Staubzucker  
1 EL          Kirsch  
dazugeben, zum Bestreichen wenig zur Seite stellen.

350gr        Mandeln  
1.5 EL        Zimt  
alles gut mischen

## Spitzbuben

Gleicher Teig wie Sables, zwischen zwei gebackene Guezli Himbeer- oder Johannis-Beergelee streichen. Mit Staubzucker pudern.