

Smørebrot Kochsession

26. Januar 1995

Salat mit Geflügelleber und Linsenkeimlingen

Gratinierter Meerhecht Pilaw Reis Aubergine

Haselnuss Roulade

Mengen für 8 Personen

Salat mit Geflügelleber und Linsenkeimlingen

	Verschiedene Blattsalate
200 gr	Linsen ca. 10 Tage vorher auf ein Blech geben und immer feucht halten. (zugedeckt)
500 gr	Poulet od. Kaninchenleber kurz sautieren und würzen.
1 dl	Nussöl
50 gr	Sonnenblumenöl
1.5 dl	Acceto di Modena
	Salz, Pfeffer

Gratinierter Meerhecht

1.6 kg	Meerhecht Tranche oder Darne
500 gr	Tomaten
2	geh. Zwiebeln
1	geh. Knoblauch
30 gr	Butter
Kräuter	Majoran, Thymian
	Salz, Pfeffer

Tomaten concasse halbieren, Kernen herausnehmen, auf Daumennagelgrösse Zuschneiden. Zwiebeln und Knoblauch in der Butter anziehen. Kräuter und Tomaten Beigeben, mischen, würzen, 1min. wärmen.

Den Fisch würzen, auf ein Blech legen, wenig Weisswein ins Blech, Fisch mit der Masse bestreichen und danach mit Panierbrot bestreuen.
Das ganze im Ofen überbacken.

Pilaw Reis

80 gr	Butter
100 gr	geh. Zwiebeln
500 gr	Reis beigegeben
1.5 lt	Bouillon
	Safran beigegeben

Zwiebeln in Butter anziehen lassen, Reis beigegeben, kurz warten und mit der Bouillon Ablöschen. Safran beigegeben und 15-18 Min. dämpfen.

Auberginen

1.5 kg	Aubergine
	Salz, Pfeffer
	Mehl
4	Eier
	Butter

Aubergine evt. schälen, in halb cm dicke Scheiben schneiden mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben. Aubergine durch das Ei ziehen in der Butter sautieren.

Haselnuss Roulade

Teig:

8	Eigelb
30 gr	Zucker
1	Vanilleschotte
5	Eiweiss
80 gr	Zucker
	Eigelb
60 gr	Mehl
30 gr	Fécule(Maispulver)

Eigelb, Zucker und Mark einer Vanilleschotte mischen und gut schaumig schlagen. Eiweiss steif schlagen, Zucker beigegeben, weiter schlagen. Restliches Eigelb unter das Eiweiss ziehen. Mehl Fécule darunter mischen (wenig rühren).

Auf Backpapier streichen, 8-10 Min. bei 230°C backen.

Füllung:

6 dl Rahm
170 gr Krokant (Haselnuss-Nougat)

Krokant:

200 gr Zucker caramolisieren wenig Wasser, in der Pfanne erhitzen bis braun.
140 gr Haselnüsse hacken und Rösten zum Zucker geben.

Auf geölte Fläche geben, flachdrücken, erkalten lassen. Mit Pfannenboden oder ähnlichem das Krokant zerschlagen. Die Hälfte für die Füllung, die andere Hälfte zum einstreuen.