

Smørebrøt Kochsession

16. Februar 1995

Lachs im Blätterteig

Siedfleisch an Kräutersauce

Fasnachtschüechli Schänkeli

Mengen für 8 Personen

Lachs im Blätterteig

500 gr	Mehl
2.5 dl	Wasser
10 gr	Salz Vorteig
50 gr	Butter mischen und zusammen kneten.
500 gr	Butter einschlagen , auf Teig legen, zudecken

Flachdrücken, Ecken einlegen, auswallen "keine Luftblasen" keine Butter darf auslaufen

800 gr	Lachs schneiden, pochieren
400 gr	Karotten, Zuchetti, Lauch, Sellerie in Julienne schneiden
	Kerbel, Peterli, Schnittlauch

Blätterteig ca. 4mm dick auswallen, in Rechtecke schneiden oder ausstechen, mit Lachs und Gemüse füllen, einpacke und mit Eigelb bestreichen. Danach backen.

40 gr	Butter erwärmen (Roux)
40 gr	Mehl
8 dl	Milch
3 dl	Rahm begeben, mind. 5min köcheln

Siedfleisch

2.2 kg	mageres Siedfleisch Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch Lorbeer, Nelken, Salz, Pfeffer
2 kg	Kartoffeln für Salzkartoffeln

Kräutersauce

3	Sardellen filet
3	Brötchen(Semmel) entrinden, reiben Basilikum Kerbel Petersilie
3	Knoblauchzehen alles zusammen, fein hacken
2 dl	Olivöl langsam dazugeben

Fasnachtschüechli

3	Eier
10 gr	Zucker
Priese	Salz
10 gr	Rahm
30 gr	geschmolzene Butter
230 gr	Mehl begeben
10 gr	Kirsch begeben

alles gut zusammenmischen und zu einem Teig kneten Danach auswallen (ca. 0.5mm).
Bei 160°-180°C frittieren auf dem Küchenpapier austrocknen lassen und zum Finish
mit Staubzucker bestreuen.

Schenkeli

100 gr	Butter
250 gr	Zucker schaumig rühren
4	Eier
1 El.	Kirsch
2 El.	Sauerrahm (oder Rahm) begeben
Priese	Salz
1	Zitrone abgeriebene Schale begeben
580 gr	Mehl kurz darunter mischen, ca. 1Std. ruhen lassen.

Schenkeli formen, bei ca.170°C frittieren. (goldbraun) danach auf Küchenpapier austrocknen lassen .