

Smørebrot Kochsession

06. Juni 1995

Gazpacho

Paëlla valenziana Tomaten Salat

Shery Trifle

Mengen für 8 Personen

Gazpacho

800g Gurken schälen
800g Tomaten schälen
100g Peperoni
100g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
alles mixen (Stabmixer)

Salz, Pfeffer Abschmecken

100g Panierbrot begeben
ca 1 dl Rotweinessig
ca 1 dl Olivenöl
Als Garnitur Croutons, Peperoni- und Gurkenwürfel

100g Toastbrot in Würfel schneiden
50g Butter in der Pfanne rösten

Tomatensalat

1.4kg Tomaten
150g geschn. Zwiebeln
schwarze, grüne Oliven
Olivenöl
Essig
Salz, Pfeffer

Paella

50g	Olivenöl
800g	Pouletschenkel
200g	Schweinhals in Würfel sautieren
20g	Riesencrevetten
150g	gesch. Zwiebeln begeben, weiter sautieren bis die Zwiebeln glasig sind
500g	Reis begeben, kurz weiter sautieren
3 dl	Weisswein
1,5lt	Bouillon ablöschen
150g	Tintenfisch
300g	Meerhechtschnitten
200g	Peperoni gemischt begeben, ca. 15min. zugedeckt
200g	Tomatenwürfel dämpfen
evt..	Muscheln
100g	Erbsen Salz, Pfeffer, Safran

Sherry Trifle

Biskuit:

5	Eier
2	Eigelb warm u. kalt schlagen
150g	Zucker
0.5	Zitrone, Zitronenzeste
150g	Mehl
30g	Maizena darunter ziehen
90g	geschmolzene Butter darunter ziehen

Vanillecrème:

400g	Zucker
120g	Crèmepulver mischen und danach der Milch begeben
2lt	Milch aufkochen (gut umrühren)

2 Lagen Biskuit, dazwischen Apricoture, mit Sherry- Sirup tränken, in Würfel schneiden, in Gläser legen, mit Vanillecrème (warm) übergießen, abkühlen lassen.