

Smørebrøt Kochsession

28. Oktober 1995

Pouletsalat an Sauce Vinaigrette

Hechtbecher Griess Gnocchi

Zuger Kirschtorte

Mengen für 8 Personen

Poulet salat an Sauce vinaigrette

800 gr Pouletbrüstchen
80g Butter

sautieren, tranchieren mit Haut

Salz, Pfeffer

100g Zwiebeln
geh. Kräuter mischen
wenn möglich auch Zitronenthymian

1 Zitrone

Saft und Zeste begeben
Salz, Pfeffer

2dl Sonnenblumenöl

Poulet auf Blattsalat anrichten, mit Vinaigrette napieren. (Poulet in Scheiben schneiden)

Hechtbecher

700g	Hechtfleisch möglichst kalt
350g	Rahm
	Salz, Pfeffer

Farce erstellen (Mit Stabmixer)
Förmchen mit Butter auspinseln, Boden und Ränder mit Farce auskleiden.
(Mit Dressier-Sack)

300g	Crevetten	einfüllen
------	-----------	-----------

Im Wasserbad pochieren. (Zuerst auf Kochplatte erwärmen, danach im Backofen ca. 20 min. pochieren)

Dillsauce

2dl	Weisswein kochen
30g	Butter und
30g	Mehl mischen
3dl	Rahm
	Salz, Pfeffer

beigeben, weiter kochen => wenn zu dick mit Wasser verdünnen!

gehackter Dill

Griess Gnocchi

1.2 lt	Milch
50 gr	Butter aufkochen
	Salz
250 gr	Griess ca. 15 min. kochen
50 gr	Mohn
2	Eigelb beigeben

Auf ein ausgebuttertes Blech streichen, erkalten lassen, Mondförmig ausstechen.

80 gr	Butter
-------	--------

in Bratpfanne verlaufen lassen und danach die Gnocchi braun Braten.

Auf Teller Sauce anrichten und darauf den Hechtbecher stürzen. Die Gnocchi auf dem Teller verteilen.

Zuger Kischtorte

Japonais Böden (2Stück)

3	Eiweiss steif schlagen
100 gr	Zucker langsam begeben, weiter schlagen
80 gr	geröstete, geriebene Mandeln ca. 4-5 min bei 180°C
30 gr	Mehl darunter melieren
30 gr	Puderzucker
	Vanillezucker

Auf Backpapier streichen, ca. 30 min. bei 160°--170° backen. Bevor die Böden ganz erkaltet sind, sollte man sie vom Backpapier lösen.

Bisquit

4	Eier =>Schüssel zuerst im Wasser warm stellen
2	Eigelb warm + kalt schlagen =>bis schaumig
125 gr	Zucker
90 gr	Mehl darunter melieren =>nicht lange rühren
40 gr	Maizena
70 gr	Butter flüssig aber kalt, darunter ziehen =>kurz

Bei 180° ca.30min. in den Backofen.

Buttercreme

300 gr	Butter schaumig rühren (Butter kalt mit Mixer schaumig rühren)
200 gr	Zucker warm + kalt schlagen
2	Eier zum Butter mischen
40 gr	Kirsch dazugeben

Buttertopf in Eiertopf langsam beimischen, danach im Kühlschrank abkühlen

Ein Japonais Boden mit Buttercreme bestreichen, das Bisquit oben drauf legen.

Mit # 1dl Zuckerwasser und 1dl Kirsch tränken, mit Buttercrème bestreichen, den zweiten Japonais Boden darauf legen.

Die Torte oben auf der Seite mit Buttercrème bestreichen. Die Seite mit gerösteten, gehobelten Mandeln garnieren, mit Staubzucker bestäuben. =>Durch Sieb

Zuckerwasser 50g Zucker bisschen Wasser aufkochen, danach abkühlen.