

Smørebrød Kochsession

14. Dezember 1995

Pilzsalat mit Artischocken

Entenbrust a la orange Roggennudeln Glasiertes Gemüse

Honig – Eis mit Butterfly

Mengen für 8 Personen

Pilzsalat mit Artischocken

8 Artischocken
rüsten => Es ist alles zu entfernen bis auf das sogenannte "Bödeli"

3 Zitronen
zum einreiben und umbinden => Die Bödeli werden sofort mit dem Zitronen - Saft
eingerieben, so wird das braun werden verhindert. Danach im Salzwasser mit
Zitronensaft kochen.

600 gr diverse Sorten Frische od. gefr. Pilze rüsten
80 gr geh. Schalotten (Zwiebeln) sautieren, Pilze begeben,
1 Knoblauchzehe gehackt. kurz mit sautieren
50 gr Öl

erkalten lassen

Essig
Öl würzen
Salz, Pfeffer

Artischocken mit Pilzsalat füllen und mit Salatblätter ausgarnieren. Mit Apfelstreifen
bestreuen

Entenbrust

1.5 kg Entenbrust
Salz, Pfeffer

Würzen, zuerst auf der Hautseite braten, damit das Fett ausläuft

Sauce
2-3 Orangen

Orangen sehr gut mit Wasser reinigen Zesten im Orangensaft einkochen

8dl roter Pfeffer zerdrücken
Demi-Glace (Bratensauce)

beigeben, abschmecken.

Roggenmudeln

500 gr Roggenmehl
5 Eier
50 gr Oel
Salz,
geschnitzelte Haselnüsse

Glasiertes Gemüse

200 gr Karotten rüsten, schneiden, evt. einzeln
200 gr Lauch blanchieren
200 gr Weissrüben
200 gr Gurken
200 gr Sellerie
200 gr Bohnen
100 gr Butter
50 gr Zucker
Salz, Pfeffer

in Butter glacieren

Honig-Eis

12 Eigelb
300 gr Honig warm +kalt schlagen

720 gr Rahm schlagen, darunterziehen,
danach in Servier-Geschirr abfüllen und gefrieren.

Schmetterlinge

110 gr Butter
schaumig rühren, untereinander mischen

130 gr Zucker
von Hand (nicht warm + kalt schlagen)

125 gr Eiweiss nicht zu Kalt
130 gr Mehl

abwechslungsweise zum Butter / Zucker giessen während dem Mixen.