

# Smørebrød Kochsession

## 25. April 1996

### Bärlauchrahmsuppe

\*\*\*\*\*

### Lachs im Blätterteig Champagnersauce

\*\*\*\*\*

### Tartelettes de fraises

Mengen für 8 Personen

#### Bärlauchsuppe

20 gr	Mehl	
20 gr	Butter	verlaufen lassen
1l	Milch	
1l	Bouillon	beigeben, köcheln lassen
	Bärlauch	
2 dl	Rahm	beigeben, abschmecken
	Croûton	als Garnitur

#### Lachs im Blätterteig

750 gr	Blätterteig	rechteckig ausrollen
1.2 kg	Lachs	
80 gr	Karotten	in Streifen schneiden
80 gr	Lauch (Frühlingszwiebeln)	
80 gr	Stangensellerie	
30 gr	Butter	

anziehen (Gemüse andünsten)

1 Eigelb zum bestreichen  
danach in Ofen bis gold/braun.

### **Champagnersauce**

30 gr            Butter  
20 gr            Mehl Roux  
0.5 l            Milch        zur Sauce kochen  
2 dl            Weisswein  
1.5 dl           Rahm  
  
2 dl            Champagner begeben (Äpfel -Sekt)  
  
1.5 dl           Rahm

schlagen, unter die Sauce ziehen fast aufkochen.  
evtl. Tomatenwürfel und Kraut der Frühlingszwiebel als Einlage.

### **Zuckerteig**

200 gr           Mehl  
100 gr           Butter  
65 gr           Staubzucker  
unter das Mehl mischen,

1                Eigelb  
                  Salz  
Kneten nicht zu lange

### **Crème Pâtiserie**

100 gr           Zucker  
50 gr           Crèmepulver mischen

500 gr           Milch  
alles mischen danach kochen, erkalten lassen

2 dl            geschl. Rahm  
unter die kalte Creme ziehen

Schokolade und Erdbeeren