

Smørebrød Kochsession

27. Juni 1996

Fisch-Carpaccio

Flammierte Kalbssteak

Reis

Kefen

Himbeermousse mit Rhabarbersauce

Mengen für 8 Personen

Fisch-Carpaccio

350 gr Lachsfilet mit Haut Geräte entfernen
350 gr Tunfisch (oder Seeteufel)
beide Fische in dünne Scheiben schneiden

Salat mit Fisch auf Teller anrichten

Marinade

5 El Baumnussöl
7 El Limettensaft
Salz, Pfeffer
Baumnusskernen

mischen und die Fische in dünne Scheiben schneiden, mit Marinade bestreichen, darüber streuen

Limetten-Rahm

3 dl Halbrahm steif schlagen
2 El Limetten-Saft
Salz, Pfeffer,
alles mit dem Rahm mischen, anrichten und mit
8 Limetten-Scheiben garnieren

Flambierte Kalbssteak

8 x 150 gr Kalbssteak braten, mit Pfeffer und Salz würzen

5 El Mandelscheiben rösten

7 El Whisky dazu giessen, Fond auflösen

7 El Whisky

im heissen Wasserbad leicht wärmen, über das Fleisch giessen, anzünden,
Mandeln auf Fleisch, Fleisch warm stellen.

4 dl Rahm

zum Bratensatz, kurz erwärmen, zu den Steaks giessen.

dazu Reis und Kefen

Himbeermousse mit Rhabarbersauce

1 kg Himbeeren

1 Zitrone Saft

2 El Kirsch mischen, pürieren

8 Blatt Gelatine auflösen

mit Himbeerpüree mischen, kaltstellen, glatt rühren

3 dl Halbrahm steif schlagen, darunter mischen

4 Eiweiss steif schlagen, salzen

12 El Puderzucker darunter schlagen

sorgfältig mit Himbeeren mischen, kaltstellen.

Rhabarbersauce

600 gr Rhabarber rüsten, würfeln

6 El Zucker aufkochen

köcheln lassen (Achtung, brennt leicht an!) pürieren oder durch ein Sieb streichen
zum Anrichten, etwas Rahm auf die Sauce im Teller und mit Zahnstocher verziehen.