



Kochclub Smørebrød



Übersicht zu Kochsession vom 28. August 1997

Menue

für 8 Personen

Kalte pikante Apfelsuppe

Poulet-Salat

Crostata di frutta

Vorspeise: Kalte pikante Apfelsuppe

2 EL	Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen
2-3	Schalotten, fein gehackt zugeben, andämpfen
1 EL	Curry
1 EL	frisch geriebener Ingwer
8	säuerliche Apfel z.B Klaräpfel oder Grafensteiner würfeln, alles zugeben, mitdämpfen
8 dl	Apfelwein
4 dl	Weisswein
2	Gemüsebouillonwürfel dazugiessen, ca. 15 Minuten zugedeckt weich köcheln, im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen, sehr gut kühlen
	Salz und Pfeffer, nach Bedarf evtl. würzen
1,5 dl	Rahm, steif geschlagen darunterziehen
wenig	Curry darüberstäuben
0,5EL	Butter in der Bratpfanne warm werden lassen
1-2	Äpfel, in Scheiben
1 TL	Curry zugeben, kurz anbraten, Suppe garnieren

Hauptspeise: Poulet Salat

1400 g	Poulet-Würfel Würzen, Anbraten und Abkühlen lassen
3 dl	Vollrahm schlagen
360g	Natür-Joghurt begeben
4 EL	Mayonnaise begeben
	Curry begeben
	Safran für die Farbe begeben
	würzen
	Mandelscheiben begeben
2	Äpfel,
2	Birnen und eine Ananas würfeln begeben
	blaue Trauben
2-3	Melonen schnitze als Beilage

Dessert: Crostata di Frutta

Mürbeteig

450g	Mehl
0.25 TL	Salz
1	Messerspitze Backpulver in einer Schüssel mischen
175 g	Margarine oder Butter in Stücke schneiden, mit dem Mehl leicht verreiben, bis eine gleichmäßige krümelige Masse entsteht
150 g	Zucker daruntermischen
3	Eier verklopft
ca.2 EL	Milch beugeben, mit einer Kelle so lange mischen, bis die Masse zusammenhält. Von Hand kurz zu einem weichen Teig zusammenfügen, ca. halbe Stunde kühl stellen, auswallen und ein Backblech von 30 X 33 cm damit auslegen, Boden dicht einstechen

Blind backen: ca. 25 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Danach Auskühlen lassen.

Füllung

1.5 dl	süßer Weißwein, Muskateller, oder Apfelsaft in kleiner Pfanne erwärmen, vom Feuer nehmen
4 Blatt	Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft zum Wein geben, flüssig werden lassen, ganz kurz auskühlen
2 Eigelb	
75 g	Zucker
halbe	Zitrone, abgerieben Schale und
2 EL	Saft
1 TL	Vanillinzucker zusammen verrühren, den lauwarmen Weisswein mit dem Schwingbesen darunterrühren, ca. 20 Minuten kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, dann glattrühren
2.5 dl	Rahm oder Halbrahm steif schlagen, sofort darunterziehen
2	Eiweiss
1 Prise	Salz zusammen steif schlagen
1 EL	Zucker darunterschlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen, dann auf den Tortenboden giessen, sofort glattstreichen, fest werden lassen

Garnitur

ca 400 g	frische Früchte oder Kompottfrüchte, gut abgetropft dekorativ auf der Füllung anordnen
1	Beutel Tortenguss Zubereitung: Siehe Hinweis auf der Packung. Evtl. einen Teil der Flüssigkeit durch Maraschino und/oder Sirup der Kompottfrüchte ersetzen.