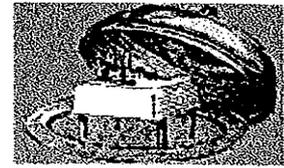




Kochclub Smørebrot



Kalte Spargelsuppe

Appenzeller Schweinsfilet

Wildreis

Saisongemüse

Panna cotta mit Erdbeeren

Vorspeise Kalte Spargelsuppe

Zutaten (4 Personen):

- ✓ 750 gr Weisse Spargeln
- ✓ 1 Esslöffel Bratbutter
- ✓ 1 Esslöffel Mehl
- ✓ 5 dl Gemüsebouillon
- ✓ Pfeffer aus der Mühle
- ✓ 50 gr Bündnerfleisch-Tranchen
- ✓ 1 Becher Blanc battu (200 gr)
- ✓ einige Zweige Kerbel

Vorbereitung

Spargeln waschen und grosszügig schälen. In kleine Stücke schneiden.

Zubereitung

In Pfanne Bratbutter schmelzen. Unter Rühren Mehl andünsten, ohne braun werden zu lassen. Pfanne vom Herd nehmen und unter ständigem Weiterrühren Bouillon in kleinen Mengen beifügen.

Spargelstücke begeben und 15 Min. weichkochen.

Abkalten lassen und in den Kühlschrank stellen.

Servieren

Bündnerfleisch fein hacken. Blanc battu zur Suppe geben und mit Mixstab pürieren. Pfeffer begeben und in Suppenteller anrichten.

Bündnerfleisch darüberstreuen und mit Kerbelblätter garnieren.

Hauptspeise Appenzeller Schweinsfilet

Zutaten (4 Personen):

- ✓ ca. 500g Schweinsfilet
- ✓ 80g Rüebli- und Lauchstreifen
- ✓ 8 Scheiben Mostbröckli
- ✓ 50g Appenzellerkäse, in Bröckli
- ✓ 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- ✓ 1,5 dl Weisswein
- ✓ 2,5 dl Vollrahm
- ✓ 1 Esslöffel Trockenbouillon, Muskat, Cayenne
- ✓ 8 - 10 Hölzli
- ✓ Faden zum Abbinden

Vorbereitung

Rüebli- und Lauchstreifen (Gemüse Julienne) kurz weich kochen.
Schweinsfilet längs aufschneiden (vom Metzger).
Filet mit Schnittlauch, gekochtem Gemüse, Mostbröckli, Käsebröckli und nomals Gemüse füllen
Filet zusammenfalten, mit Hölzchen einstecken und mit Schnur zubinden.

Zubereitung

Filet mit Pfeffer und Salz würzen, mit Mehl bestäuben.
Filet auf allen Seiten anbraten und in Gratinform legen.
Bratsaft mit Wein einkochen
Rahm dazugeben und mit Muskat, Cayenne und Trockenbouillon würzen
Kochende Sauce über Filet giessen
In Backofen (180 - 200 Grad) 15 Minuten garen

Servieren

Fleisch auf Brett legen und mit Folie zudecken.
Rahmsauce in Pfanne sieben.
Hölzli und Schnur entfernen.
Erst Sauce und dann Filet auf Teller anrichten.

Dessert Panna cotta mit Erdbeeren

Zutaten (4 Personen):

- ✓ 5 Blatt Gelatine
- ✓ ½ Zitrone
- ✓ 4 dl Vollrahm
- ✓ 1 dl Milch
- ✓ 1 Zimtstange oder Vanillestengel
- ✓ 2 Esslöffel Zucker

Sauce:

- ✓ 350 gr Erdbeeren
- ✓ 1 Esslöffel Zitronensaft
- ✓ 2 Esslöffel Puder- oder Gelierzucker

Vorbereitung

Gelatine auflösen.

Zitronenschale dünn abschälen.

evtl. Vanillestengel aufritzen.

In Pfanne Rahm, Milch, Zimt-/Vanillestengel, Zucker und Zitronenschale aufkochen.

Bei mittlerer Hitze 5 Min. offen köcheln lassen.

Anschl. durch ein Sieb wieder in Pfanne zurückgeben.

Gelatine unter ständigem Rühren beifügen und wieder kurz aufkochen.

Crème in Puddingförmchen verteilen und etwas abkühlen lassen.

Im Kühlschrank mind. 2 - 3 Stunden fest werden lassen.

Zubereitung Sauce

Einige Erdbeeren zur Garnitur halbieren.

Übrige Erdbeeren halbieren und mit Zitronensaft und Zucker mischen. 5 Min. stehen lassen.

Mit Mixstab gut pürieren und anschl. sieben.

Bis zum Gebrauch kühlstellen.

Servieren

Bei Puddingformen grosser Deckel ablösen, über Teller stürzen und anschl. kleiner Deckel öffnen -> Pudding sollte sich lösen.

Mit Sauce und Erdbeeren garnieren

"En guete"