

Smørebrød Kochsession

26. November 1998

Blattsalat mit Rehfilet an Himbeerdressing

Fischfilet mit Thymiankruste

Osso buco Gremolata Risotto

Apfelküchlein an Vanille sauce

Mengen für 8 Personen

Blattsalat mit Rehfilet

Salat

500 gr

Verschiedene Blattsalate rüsten
Rehfilet braten, schneiden

Dressing

50 gr

Himbeeren
Essig / Öl
Baumnussöl
Salz, Pfeffer

Fischfilet mit Thymiankruste

800 gr

75 gr

75 gr

Fischfilet (z.B. Steinbutt oder St. Peter)
Butter
Panierbrot
geh. Peterli
geh. Thymian
Salz, Pfeffer
Zitronensaft

Butter, Panierbrot und Kräuter mischen und würzen. Fisch damit bestreichen, im Ofen oder unter dem Salamander garen.

Fischsauce

	Fischgeräte
	Zwiebeln
	Wasser kalt aufsetzen, 30 Min köcheln
3 dl	Fischfond
1 dl	Weisswein
20 gr	Butter
20 gr	Mehl (mit Butter mischen)
2 dl	Rahm
200 gr	Zucchetti

Butter und Mehl mischen (Beurre manié), dem Fischfond begeben, Rahm und Zucchetti begeben und nochmals köcheln lassen, abschmecken.

Als Garnitur Blätterteig Fleurons in Fischform.

Osso buco Gremolata

8	Kalbshaxen à 200 gr würzen, mehlen
50 gr	Öl anbraten
150 gr	geh. Zwiebeln
	geh. Knoblauch
100 gr	Lauch
100 gr	Karotten
100 gr	Sellerie Brunoise schneiden, kurz mit braten
50 gr	Tomatenpüree kurz mit braten
1.5 lt	Braune Sauce auffüllen

Ca. 1 Stunde garen. Als Garnitur: geh. Zitronenzeste, Peterli und Knoblauch.

Risotto

100 gr	Butter
200 gr	Zwiebeln andünsten
800 gr	Risottoreis (Vialone) mitdünsten
2.5 lt	Hühnerbouillon ablöschen
150 gr	Parmesan ger. Am Schluss begeben

Apfelküchlein

1.2 kg Äpfel schälen, ausstechen, Scheiben schneiden

Bierteig

3 dl Bier
25 gr Öl
2 Eigelb
220 gr Mehl
 Salz mischen
2 Eiweiss schlagen, begeben

Apfelscheiben im Bierteig wenden, frittieren, in Zimtzucker wenden

Vanillesauce

1 lt Milch
50 gr Zucker
50 gr Vanillecremepulver mischen, kochen