

	Kochclub Smörebröt 28.01.1999	Kassier Paul Lohri

Salat mit Lachstartar

Tartar

200 g	Rauchlachs	nicht allzu fein hacken
1 Bund	Schnittlauch	schneiden
2	Chalotten	fein hacken
1 TL	Zitronensaft	gut darunter mischen
	Pfeffer	
1 EL	saurer Halbrahm	

Zugedeckt kühl stellen

Salat

1	Krachsalat	Blätter zu Körbchen schneiden
1	grosse Rüebli	feine Streifen schneiden
1	grosser Apfel	Würfel schneiden

alles mit beliebiger Sauce übergiessen

Tartar mit Löffel portionieren, in Salatkörbchen anrichten.
Mit Schnittlauch bestreuen

	Kochclub Smörebröt	Kassier Paul Lohri
	28.01.1999	

Ueberraschung im Teig

10 Schweinssteaks

würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika

Bratöl

erhitzen, Fleisch beidseitig rasch anbraten, herausnehmen, erkalten lassen

Füllung:

10 + Specktranchen

in feine Steifen schneiden, leicht anbraten

400 g Champignons

dazugeben, auf mittlerer Stufe dämpfen

1 Büschel Peterli

fein schneiden, ebenfalls dazugeben, mischen

Formen:

800 g Blätterteig

2mm dick auswallen, in 10 gleichgrosse Rechtecke schneiden. Steaks darauflegen und die Füllung darauf verteilen

1 Eiweiss

Teigrand damit bepinseln. Steaks einpacken, auf ein Blech geben.

1 Eigelb

Teig bestreichen und nach Belieben mit Teigresten garnieren.

Backen: 15 - 20 Minuten bei 220 ° in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

Beilage:

Tomaten provençales

10 Tomaten

halbieren

150 g Butter

150 g Zwiebeln gehackt

2 Zehen Knoblauch geh.

Butter schmelzen, alles begeben, anziehen, auf Tomate anrichten
Im Ofen oder unter dem Salamander garen.

Pommes fondantes

2 KG Kartoffeln

schälen, schneiden, à-cheval anrichten, von Zeit zu Zeit mit Butter bestreichen, im Ofen garen

	Kochclub Smörebröt 28.01.1999	Kassier Paul Lohri
--	----------------------------------	-----------------------

Grüne Pfeffersauce

Reduktion

- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Stück unbehandelte Orangenschale
- 1 EL Butter oder Margarine

- 3 dl Bouillon
- 2 dl Rotwein

Zubereitung

Knoblauch und Orangenschale in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Fond und Wein dazugiessen, Flüssigkeit auf ca. 3 ½ dl einkochen. Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgiessen.

Sauce

- 4 Teelöffel Mehl
- 4 Teelöffel Butter oder Margarine, weich
- 1 Esslöffel eingelegte grüne Pfefferkörner, abgetropft, gehackt
- 1 Esslöffel Rahm
- 2 Teelöffel Zucker

Salz, nach Bedarf

Zubereitung

Butter oder Margarine und Mehl mit einer Gabel gut mischen. Reduktion aufkochen, Mehlbutter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Hitze reduzieren. Pfeffer beifügen, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist.
 Test: Die Sauce muss einen Löffelrücken gleichmässig überziehen.
 Rahm und Zucker begeben, aufkochen, würzen.

	Kochclub Smörebröt 28.01.1999	Kassier Paul Lohri

Birnenmousse mit Schokoladesauce für 8 Personen

Birnenmousse.

- | | | |
|---------|---|---|
| 750 g | reife Birnen, z.B. Williams,
geschält, entkernt | würfeln, in eine Pfanne geben |
| 1/2 dl | Wasser | |
| 100 g | Zucker | |
| 1/2 | Zitrone | abgeriebene Schale |
| 2 EL | Zitronensaft | beigeben, zugedeckt weich
köcheln, alles im Mixer fein
pürieren, abkühlen |
| 7 Blatt | Gelatine | kurz im kaltem Wasser eingelegt,
abgetropft |
| 3-4 EL | Wasser, siedend | Gelatine auflösen, unter das
Püree rühren |
| 2 dl | Rahm
Vanillestengel, längs
aufgeschnitten, Samen
ausgekratzt | zusammen steif schlagen, unter
die Mase ziehen, in einer Schüssel
glattstreichen, im Kühlschrank 4-5
Stunden fest werden lassen. |

Schokoladensauce.

- | | | |
|--------|-----------------------|--|
| 3 dl | Kaffeerahm | aufkochen, vom Feuer nehmen |
| 200 g | Edelbitter-Schokolade | zerbröckeln, beigeben, unter
Rühren schmelzen |
| 2-3 EL | Rum oder Williams | beifügen, Sauce abkühlen |

Anrichten: Tellerränder mit Puderzucker bestreuen, dann Sauce auf die Teller verteilen, mit 2 EL Klösschen abstecken, in die Sauce setzen.

Garnitur: Pfefferminzblättchen, Puderzucker (Blättchen mit dem Zucker bestreuen, Mousse damit garnieren).

- | | | |
|---|--------------------------|---|
| 1 | Karambole, nach Belieben | in Scheiben schneiden, Sterne auf
den Tellerrand legen |
|---|--------------------------|---|