

# Smorebrot – Kochsession

## 26. August 1999

### Melonen-bowle mit basilikum

1 Liter	Wasser
2	Limetten, dünn abgeschälte Schale und Saft
100 g	Zucker
2 Bund	Basilikum
1 kg	Wassermelone, entkernt, in Würfeli, kalt
2 ½ dl	Rotwein (z.B. Merlot) kalt
3.75 dl	trockener Sekt, kalt

Eiswürfel nach Belieben

Vorbereiten: Alle Zutaten bis und mit Zucker aufkochen, Pfanne von der Platte ziehen.  $\frac{3}{4}$  des Basilikums beifügen, auskühlen, absieben, bis zur Weiterverwendung zugedeckt kühl stellen.

Zubereiten: Restliches Basilikum fein schneiden, mit dem Zuckersirup und den übrigen Zutaten in ein Bowlen-Gefäss geben, sofort servieren.

### Soles und Scampi mit Zitronenbutter

#### Zitronenbutter

200 g	Butter, weich	mit einer Gabel zerdrücken
2	Schalotten fein gerieben	
1	Zitrone Abgeriebene Schale	
2 EL	Zitronensaft	
4 EL	Estragon, Dill, Basilikum oder Petersilie fein gehackt	
	Salz und Pfeffer nach Bedarf	mit der Butter vermischen, kühl stellen

#### Soles und Scampi

ca. 800 g	Soles-Filets ( Seezungen)	in 2 cm breite Streifen schneiden
16	grosse Scampi	
2 EL	Bratbutter	in Bratpfanne erhitzen
	Scampi	anbraten, herausnehmen um auf 60° vorgeheiztem Ofen nicht zugedeckt warm stellen.
	Soles-Streifen	kurz braten, zu den Scampi geben
	Salz und Pfeffer	Soles und Scampi nach Bedarf würzen
1dl	Weisswein	
1dl	Cognac	in der Bratpfanne auf 2 – 3 EL einkochen
	Zitronenbutter	beigeben, schmelzen, kurz aufschäumen lassen über Scampi und Soles geben, mit Dill garnieren, sofort servieren. Eventuell mit wenig Reis servieren.

# Lauch-Tätschli

1000 g	Lauch	in ganz feine Streifen schneiden
2 EL	Butter	Bratpfanne erwärmen und Lauch begeben
4 EL	Wasser	begeben, Lauch knapp weich dämpfen, gut abtropfen
1000 g	Gschwellti, vom Vortag	schälen und Raffeln
4	Eier	
1 ½ TL	Salz	
	Muskat und Pfeffer nach B.	verquirlen, zu den Kartoffeln geben, gut mischen
	Lauch	dazugeben
Oel oder Bratbutter zum Braten		mit dem Esslöffel Häufchen in die Bratpfanne geben, leicht flach drücken, beidseitig auf kleinem Feuer einige Minuten goldbraun braten.

Die Tätschli können auch auf gefettetem oder mit Backtrennpapier belegtem Blech für 20 min. in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens gebacken werden.

# Frühlings-Feuilletés

## Feuilletés

2	rechteckig ausgewallte Blätterteige (je 42x25cm)
2	Eigelb, mit wenig Milch verdünnt
4 TL	Senfsamen oder Sesam, nach Belieben

Den Teig quer halbieren, eine Hälfte mit Wasser bestreichen, zweite Hälfte darauf legen, leicht andrücken. In 4 Rechtecke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, kurz kühl stellen. Bei jedem Rechteck ringsum einen ca. 1 cm breiten Rand einschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden, Boden dicht einstechen. Backen.

**Backen:** Ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen ausschalten, Türe leicht öffnen, Feuilletés ca. 10 Minuten trocknen.

## Sauce

4 EL	Zitronensaft
8 EL	Olivenöl
2	rote Peperocino, entkernt, in Würfeli
	Salz nach Bedarf

Alle Zutaten für die Sauce mischen, würzen.

## Füllung

600 g	Broccoli in Röschen, in Salzwasser knapp weich kochen, kalt abspülen, abtropfen, leicht abkühlen lassen
200 g	Feta, fein gewürfelt
1	unbehandelte Zitrone, nur dünn abgeschälte Schale, in feinen Streifen, blanchiert
300 g	gemischter Blattsalat (Schnittsalat, Frisée)
8 EL	gemischte Kräuter (z.B. Dill, Kerbel, Basilikum, Peterli)
	Dill und Kerbel für die Garnitur

Broccoli mit Feta, Zitronenzesten und 2/3 der Sauce mischen. Den Salat mit den Kräutern auf flachen Tellern anrichten, mit der restlichen Sauce beträufeln, die warmen Feuilletés darauf setzen, füllen, garnieren, sofort servieren.

# Fischfilets mit kartoffelkruste

## Schnittlauch-Sauce

100 g Kräuter-Cantandou (Raumtemperatur)  
400 g saurer Halbrahm  
2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
2 Rüebli, fein gewürfelt  
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Cantandou mit der Gabel zerdrücken, mit den restlichen Zutaten verrühren, würzen.

## Fisch

1,4 kg Fischfilets (z.B. Seezunge, Flunder)  
2 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Fisch mit Haushaltspapier trocken tupfen, würzen.

## Kartoffel-Panade

wenig Mehl  
150 g Kräuter-Cantandou  
2 Eier  
4 EL Milch  
½ TL Salz  
1,2 kg Kartoffeln, z.B. Charlotte

Bratbutter zum Braten

Mehl in einen flachen Teller geben. Cantandou mit einer Gabel in einem tiefen Teller zerdrücken, restliche Zutaten bis und mit Salz beifügen, verklopfen. Kartoffeln portionenweise (sie verfärben sich rasch) an der Stäbchen- oder Rösti-Raffel in einen flachen Teller reiben. Fischfilets portionenweise zuerst im Mehl, dann in der Cantandou-Ei-Mischung und schliesslich in den Kartoffeln wenden, diese gut andrücken.

**Braten:** Bratbutter in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen. Filets portionenweise hineinlegen. Hitze reduzieren. Beidseitig je 4-5 Minuten hellbraun braten.

# Mocca - Halbgefrorenes

2 l Milch  
2 EL sofortlösliches Kaffeepulver aufkochen  
200 g dunkle Schokolade  
200 g Moccaschokolade zerbröckeln, in der heissen Milch schmelzen,  
auskühlen lassen  
4 EL Kirsch dazu rühren  
4 dl Rahm steif geschlagen unter die flüssige Schokolade ziehen  
10 – 13 Meringeschalen, ca. 110 g grob zerbröckeln, darunter mischen

Masse sofort in eine Herz Form oder so geben und tiefkühlen.

Anrichten:

½ Stunde vor dem Servieren aus der Form stürzen, Folie entfernen, Kakaopulver darüber sieben, mit Baby-Meringues garnieren.

Alle Mengen sind ca. für 8 Personen gerechnet.