



71. Smørebrot Kochsession

30. März 2000

Leichte Bouillon mit Bärlauchommeletten

Seeteufel mit Speck und Spargeln

Cordonbleu Alfredo

Spagetthi mit Basilikum
Spagetthi mit Frühlingszwiebeln
Spagetthi mit Rucola

Pavlova – Cake mit Erdbeeren

Mengen für 10 Personen

Leichte Bouillon mit Bärlauchommeletten

1.5 l	Gemüsebouillon
	Bärlauch zum Abschmecken
3 Stück	Eier schaumig rühren
6 EL	Bärlauch fein geschnitten zu den Eier geben

¼ der Masse in der Bratpfanne mit heißer Butter zu einer leicht feuchten Omelette backen. Nicht wenden, herausgleiten, etwas abkühlen lassen und satt aufrollen. Zugedeckt auskühlen. Alle vier Rollen schräg in ca. ½ cm dicke Röllchen schneiden und in die angerichtete Suppe verteilen.

Seeteufel mit Speck und Spargeln

24 Stück	Spargeln
etwas	Butter
etwas	Zucker

Kochen und warm stellen

8 Tranchen	Seeteufel Dunkle Stellen und Häutchen wegschneiden.
4 TL	scharfer Senf
2 TL	Zitronensaft
1 TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Rosmarinnadeln fein gehackt
16 Tranchen	Frühstücksspeck
4 Zweige	Rosmarin

Alle Zutaten bis und mit Rosmarinnadeln mischen, Tranchen ringsum damit bestreichen. Mit je 2 Tranchen Speck umwickeln, mit Küchenschnur binden. In der heißen Bratbutter beidseitig je 2-3 Min. anbraten, Rosmarinzweige mitbraten. Alles herausnehmen, Rosmarin entfernen, Fisch zugedeckt warm stellen.

130 g	Butter
2 Zweige	Rosmarinnadeln fein gehackt

Rosmarinbutter in derselben Pfanne warm werden lassen, Rosmarin zugedeckt 2-3 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Cordonbleu Alfredo

8 Stück	grosse Kalbsplätzli evtl. im Schmetterlinsschnitt
16 Tranchen	Rohschinken Pfeffer, Paprika
200 g	Taleggio
8 Stück	Salbeiblätter
3 Stück	Eier verrühren Paniermehl Mehl

Plätzli dünn klopfen, mit Pfeffer und Paprika beidseitig würzen. Rohschinkentranchen, Käse und dem Salbei füllen. Zusammenklappen und mit Zahnstocher verschliessen. Plätzli im Mehl, dann im Ei wenden und panieren. Langsam Braten.

Tipp: In das Paniermehl etwas gemahlene Madeln oder Haselnüsse mischen, dies ergibt einen feinen nussigen Geschmack.

3x Spagetthi

800 g	Spaghetti normal
400 g	Spaghetti 3-farbig

mit Basilikum

110 g	Basilikumblätter von Hand zerkleinert
2 Stück	Knoblauchzehen gepresst
2 EL	Pinienkernen fein gehackt
1 TL	Salz alles mischen
2 EL	Parmesan gerieben
2 EL	Pecorino Käse gerieben. Beides nach und nach darunter mischen.
1.5 dl	Olivenöl in kleinen Portionen darunter rühren.
2 EL	Spaghettiwasser mit dem fertigen Pesto verrühren.

mit Frühlingszwiebeln

80 g	Haselnüsse grob hacken und goldbraun rösten. Zur Seite stellen.
1½ EL	Olivenöl
7 Stück	Frühlingszwiebeln mit Grün in Streifen schneiden, im warmen Öl andämpfen,
1 EL	Zucker darüber streuen, wenden bis dieser geschmolzen ist.
3 dl	Halbrahm ablöschen
160 g	Gorgonzola-Marscapone
200 g	Halbfettquark beides in Flocken zugeben, aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist.
	Salz, Pfeffer abschmecken

Anrichten, und am schluss die Haselnüsse darüber streuen.

mit Rucola

160 g	Rucola fein gehackt
3 Stück	Knoblauchzehen gepresst
3 EL	Parmesan gerieben
8 EL	Haselnussöl
8 EL	Sonnenblumenöl alles zusammen gut vermischen
	Salz, Pfeffer abschmecken und anrichten.

Pavlova - Cake mit Erdbeeren

200 g	Erdbeeren für die Garnitur
400 g	Erdbeeren in Stücke schneiden fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
2.4 dl	Rahm flaumig schlagen.
7 Stück	Eier nur Eiweiss steif schlagen.
Priese	Salz
270 g	Zucker
1¼ TL	heller Essig

Prise Salz mit dem Eiweiss steiff schlagen. Die hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Den restlichen Zucker, 2EL Erdbeerpürees und den Essig begeben.

Weiter schlagen, bis die Masse feinporig, glänzend und sehr steiff ist.

Satt in die vorbereitete Form füllen, Form dabei mehrmals auf ein gefaltetes Tuch klopfen, damit sich die Masse gut verteilt.

Den Eischnee mit einem Löffel in regelmässigen Abständen zu Spizen hochziehen.

Ofen auf 200o vorheizen. Anschliesend auf 150o reduzieren.

Pavlova ca. 20 min. in der unteren Hälfte des Ofens Backen (Die Oberfläche des Cake muss leicht braun sein).

Dann die Hitze auf 120o reduzieren, Backofentüre leicht offen halten. Pavlova ca. 2 Std. fertig backen. Gesamtbackzeit ca. 2 Std. 20 min. Die Pavlova muss aussen knusprig und innen feucht sein.

Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf ein Gitter stellen.

Backpapier seitlich lösen und auskühlen lassen.

Pavlova mit dem Erdbeerpüree, dem Rahm und den Erdbeeren servieren.