

Kochclub Smörebröt

Menue für 8 Personen

Kochsession September 2001

Menue:

Vorspeise:

Gefüllte Pilze auf Eichblattsalat

Suppe:

Forellen-Rahm-Suppe

Hauptgericht:

Rehschnitzel mit Brombeeren
Baumnussknöpfl

Dessert:

Mocca-Halbgefrorenes

Gefüllte Pilze auf Eichblattsalat

16		grosse Champignons wenig Zitronensaft	Stiele herausdrehen, hacken Pilzhüte und Stiele damit beträufeln
----	--	--	---

Füllung

1	EL	Margarine oder Butter	in der Bratpfanne warm werden lassen
7		Schalotten fein gehackt	
3		Knoblauchzehen gepresst	beigeben, andämpfen
1	Bund	Petersilie fein gehackt	
		gehackte Pilzstiele	zugeben, kurz mitdämpfen
¼	TL	Paprika	würzen, vom Feuer nehmen
3	EL	geriebener Parmesan	darunter mischen
½	EL	Paniermehl	
½	EL	geriebener Parmesan	mischen, über die Füllung streuen
		Margarine oder Butter	in Flöckli darüber verteilen
½	dl	Gemüsebouillon	in die Form giessen

Gratinieren: 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens

Salat

200	g	Eichblattsalat-Blätter	
1	Bund	glattblättrige Petersilie	auf Teller verteilen
2	EL	Zitronensaft	
4	EL	Olivenöl	
		Salz und Pfeffer, nach Bedarf	mischen, über die Blätter geben
		warme Pilze	auf Salat setzen

Forellen-Rahm-Suppe

1	EL	Margarine oder Butter	in einer Pfanne war werden lassen
4	Stengel	Stangensellerie in Streifen	
1		Rüebli, fein gewürfelt	
1		Zwiebel, fein gehackt	
1		Knoblauchzehe, gepresst	
1	TL	Curry	alles begeben, andämpfen
1 ½	EL	Mehl	darüberstreuen
1 ½	dl	Weisswein	
3	dl	Gemüsebouillon	zugeben, aufkochen, auf kleinem Feuer weich kochen, im Mixer pürieren, in die Pfanne zurückgeben
½	dl	trockener Vermouth, z.B. Nolly Prat	
		Salz und Pfeffer, nach Bedarf	zugeben, würzen
1 ½	dl	Rahm, flaumig geschlagen	zur Suppe geben, nur heiss werden lassen
2		gräucherte Forellenfilets	würfeln, in Tassen verteilen, Suppe darübergerben, mit Dill garnieren

Croutons

8		Toastbrotscheiben	beliebige Formen, z.B. Fische, Herzen usw., ausstechen, toasten
---	--	-------------------	---

Rehschnitzel mit Brombeeren

16		kleine Rehschnitzel eher dick geschnitten	
		Salz und Pfeffer nach Bedarf	würzen
1	EL	Oel oder Bratbutter	in der Bratpfanne heiss werden lassen, Schnitzel beidseitig braten, auf einer Platte, nicht zugedeckt, mindestens 15 Minuten in den auf 60 Grad vorgeheizten Ofen stellen

Brombeer-Sauce

5		Wacholderbeeren, gehackt	
1	dl	guter Rotwein	
2	EL	Cognac	Bratsatz auflösen, auf 3 EL einkochen
4	dl	Wild- oder Kalbsfond, aus dem Glas	dazugliessen, auf 2 dl einkochen, absieben
1-2	EL	Holunder- oder Brombeergelee	
2 – 3	Tropfen	Himbeeressig oder Zitronensaft	darunterrühren, Pfanne vom Feuer nehmen
75	g	Margarine oder Butter	in Stücken, portionenweise, mit dem Schwingbesen darunterrühren, Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, die Sauce darf aber nicht mehr kochen
¼	TL	Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	
		wenig Cayennpfeffer	Würzen
200 – 300	g	Brombeeren	zugeben, warm werden lassen

Anrichten: Wenig Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen, Schnitzel mit Thymianzweig drauflegen. Restliche Sauce separat dazu servieren.

Baumnussknöpfli

350	g	Mehl	
75	g	Baumnüsse, gemahlen	
1 ¼	TL	Salz	in einer Schüssel mischen
2	dl	Wasser	
4		frische Eier	
1 ½	EL	Baumnussöl	verquirlen, zum Mehl geben, alles mit Kelle mischen, Teig mit Kelle kurz klopfen. Zugedeckt mindestens ½ Stunde ruhen lassen.
reichlich		Salzwasser, siedend	Teig portionenweise über der Pfanne durch das Knöpfli sieb streichen. Sobald die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit Schaumkelle herausnehmen, kalt abspülen (damit sie nicht kleben), abtropfen, in Schüssel geben.
1	EL	Margarine oder Butter	
1	EL	Baumnussöl	in der Bratpfanne warm werden lassen, Knöpfli darin braten
75	g	Baumnüsse gehackt geröstet	über die angerichteten Knöpfli streuen.

Mocca-Halbgefrorenes

Herz- oder beliebige andere Form von ca. 1 ½ Liter, mit Klarsichtfolie auskleiden

1 ½	dl	Milch	
1	EL	Sofort lösliches Kaffeepulver	aufkochen, vom Feuer nehmen.
150	g	Dunkle Schokolade	
150	g	Moccaschokolade	Zerbröckeln, in der heissen Milch schmelzen, auskühlen
2	EL	Kirsch	dazurühren
3	dl	Rahm, steif geschlagen	unter die flüssige Schokolade ziehen
8-10		Meringueschalen,	grob zerbröckeln, daruntermischen

Tiefkühlen: Masse sofort in die Form füllen, tiefkühlen

Anrichten und Garnieren: ½ Stunde vor dem Servieren aus der Form stürzen, Folie entfernen, Kakaopulver darüber sieben, mit Baby-Meringueschalen, Papierrose oder Pfefferminzblättchen garnieren.