

Smørebrot Kochsession

25. April 2002

Pistaziensuppe mit Crevetten Rauchlachs - Päckli

Rindshuft – Röllchen mit Trüffeln Polenta und Bohnen / Rüepli

Marinierte Aprikosen

Mengen für 8 Personen

Pistaziensuppe mit Crevetten

Suppe	
250 gr	ungesalzene, geschälte Pistazien
5 EL	Mehl
15 dl	Fertig-Krustentier- oder Fischfonds
2,5 dl	Halbrahm, flaumig geschlagen
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
Crevetten	
8	rohe Riesencrevetten-Schwänze
bis auf das Schwanzende	geschälte, Darm entfernen
	Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter
¾ TL	Salz

2 Esslöffel Pistazien beiseite stellen, Rest im Cutter fein mahlen, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht rösten, Mehl kurz mitrösten. Fond unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Pfanne von der Platte ziehen, die Hälfte des Rahms sorgfältig darunter ziehen, Suppe würzen, nur noch heiss werden lassen. Crevetten kalt spülen, mit Haushaltspapier trocken tupfen, würzen. In der warmen Bratbutter beidseitig je ca. 2 Min. braten. Herausnehmen, salzen, schräg in Scheiben schneiden, mit dem restlichen Rahm und den Pistazien auf der Suppe anrichten.

Rauchlachs-Päckli

20 Tranchen	geräucherter Lachs (ca. 300 g)
320 gr	Frischkäse mit Meerrettich
2,5 EL	trockener weisser Vermouth
2 ½	Dose Schwarzwurzeln (ca. 1 kg) abgetropft, davon 250 g klein gewürfelt
wenig	Portulak

Die Lachs-Tranchen rechteckig zuschneiden, nebeneinander auf eine Folie legen. Lachsresten hacken. Frischkäse mit Vermouth gut verrühren. Den gehackten Lachs und die Schwarzwurzel - Würfeli darunter mischen. Je 1 Esslöffel der Masse auf die Mitte der Lachstranchen geben. Je 3 Schwarzwurzeln darauf legen, leicht andrücken, restliche Masse darauf verteilen. Lachstranchen über die Füllung legen, sodass ein Päckli entsteht. Je 2 Päckli auf Potulak anrichten. Die restlichen Schwarzwurzeln schräg in Stängeli schneiden, die Päckli damit garnieren.

Rindshuft-Röllchen mit Trüffeln

Füllung	
8 Scheiben	Toastbrot ohne Rinde (ca. 220 g)
8 EL	Fertig-Rindsfond oder Fleischbouillon
2 ½ Glas	Sommertrüffel (ca. 65 g)
250 gr	geriebener Parmesan
	Pfeffer aus der Mühle

Röllchen	
20 dünne	Rindshuft-Plätzli (je ca. 75 g)
¾ TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
wenig	Mehl
	Bratbutter zum Anbraten
1.0 l leichter	Rotwein
5 dl	Fertig-Rindsfond oder Fleischbouillon
2 ½	Schalotte, fein gehackt
5 EL	Maizena express, braun

180 g Butter oder Margarine, kalt, in Stücken
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Das Brot mit dem Fond übergiessen, zugedeckt stehen lassen. Trüffel aus der Einlege-Flüssigkeit nehmen, diese beiseite stellen. Von den Trüffeln 20 feine Scheiben abschneiden. (z.B. mit dem Käse- und Gemüse-Hobel), dann in Streifen schneiden, den Rest fein hacken, beides zugedeckt beiseite stellen. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Teller und Platte vorwärmen. Brot fein hacken, mit gehackten Trüffeln und Käse gut mischen, würzen. Fleisch würzen, die Füllung darauf verteilen, Fleisch satt aufrollen, mit einem Zahnstocher fixieren. Die Röllchen portionenweise im Mehl wenden und in einer Bratpfanne in der heissen Bratbutter ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.

Wein, Fond und Schalotte begeben, auf die Hälfte einkochen. Das Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. schmoren. Fleisch herausnehmen, im vorgeheizten Ofen warm stellen. Die Sauce in ein Pfännchen absieben, aufkochen. Maizena und Rühren mit dem Schwingbesen zugeben, ca. 1 Min. kochen. Die Pfanne von der Platte ziehen. Hitze reduzieren, beiseite gestellte Trüffel Flüssigkeit begeben. Butter oder Margarine portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen; sie darf nicht kochen. Rühren bis die Sauce cremig ist, würzen. Die Rindshuft-Röllchen mit den Trüffelstreifen und der Sauce auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

Beilagen: Polenta, Bohnen und Rüebl

Marinierte Aprikosen

1 l	Wasser
5 dl	Weisswein
50 ganze	oder
100 halbe	Dörraprikosen
8 EL	Aprikosenlikör
ca. 750 gr	Aprikosenglace

Wasser und Wein ca. 5 Min. kochen, über die Aprikosen giessen, zugedeckt ca. 12 Std. marinieren. Die Aprikosen aus der Flüssigkeit nehmen, diese um einen Drittel einkochen. Likör begeben. Aprikosen anrichten, mit der heissen Flüssigkeit beträufeln, mit Glace servieren.