

Smørebrød, Menü Juni 2003

Salat mit gefüllten Pilztaschen

Gemüsesuppe

Filet Stroganoff, Strohkartoffeln

Zitronen-Jogurt-Crème

Wein:

Weisswein Jacob's Creek, Chardonnay

Rotwein Jacob's Creek, Shiraz-Cabernet

Das Rezept ist für 10 Personen ausgelegt.

Salat mit gefüllten Pilztaschen

Salat zubereiten

Salatsauce

3 EL Aceto Balsamico bianco
1 unbehandelte Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 3 EL Saft
8 EL Olivenöl
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Pilztaschen

300 g QimiQ
300 g frische Champignons
30 g Butter
400 g Kartoffeln
2 Knoblauchzehen gepresst
2 EL Peterli gehackt
350 g Blätterteig ausgewallt
1 Ei

Champignons fein hacken.

Kartoffeln schälen, kochen und passieren.

QimiQ glattrühren. Champignons in Butter andämpfen, würzen, abtropfen lassen.

Geriebene Kartoffeln, Knoblauch, Peterli und Gewürze begeben, gut vermischen.

Den Blätterteig in ca. 8x8 cm grosse Quadrate schneiden.

Je 1 EL Champignonfüllung in die Mitte setzen.

Die Teigländer mit Eiweiss bestreichen und diagonal zusammenklappen, die Ränder mit einer Gabel andrücken.

Mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 17 Minuten goldbraun backen.

Gemüsesuppe

625 g QimiQ
250 g Kartoffeln geschält
250 g Karotten geschält
250 g Champignons
250 g Lauch
2 ½ EL Butter
2 l Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer, Majoran, Lorbeerblatt
2 ½ EL Peterli feingehackt
Die Butter in einer Pfanne erhitzen.
Die geschnittenen Gemüse dazugeben und andämpfen.
Mit der Bouillon auffüllen.
Aufkochen und würzen.
10 Minuten kochen lassen.
QimiQ dazugeben und abschmecken.
Mit Peterli bestreuen.

Filet Stroganoff, Strohkartoffeln

Teller im Ofen warmstellen.

Senfmischung

2 ½ Esslöffel Senfpulver, 2 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz und 2 Esslöffel Wasser in einer Schüssel gut verrühren, für die Sauce zugedeckt beiseite stellen.

Fleisch

2 EL Öl
320 g Zwiebeln
650 g Champignons
1,4 kg Straussenfleisch
1 1/3 TL Salz
650 g Crème fraiche
Salz, Pfeffer

Öl in einer Bratpfanne warm werden lassen.

Zwiebeln (in feinen Ringen) und Champignons (in ca. 2 mm dicken Scheiben) ca. 3 min. andämpfen.

Unter gelegentlichem Wenden ca. 15 Min. weiterdämpfen, bis die Zwiebeln weich sind und die Flüssigkeit eingekocht ist, herausnehmen, warm stellen.

Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen.

Fleisch portionenweise ca. 2 Min braten, herausnehmen, würzen, warm stellen.

Hitze reduzieren, Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen. Crème fraiche und beiseite gestellte Senfmischung in derselben Pfanne aufkochen.

Hitze reduzieren, Zwiebeln, Champignons und Fleisch begeben, würzen, nur noch heiss werden lassen, anrichten.

Strohkartoffeln

1,3 kg grosse, mehlig kochende Kartoffeln
¾ TL Salz

Von den Kartoffeln mit dem Julienne-Schneider längs dünne Streifen abschälen.

Streifen ca. 15 Min. in kaltes Wasser legen, in ein Sieb geben, kalt abspülen, abtropfen, auf einem Küchentuch gut trocknen.

Das Öl auf 170 Grad erhitzen.

Kartoffeln portionenweise frittieren, bis sie knusprig sind, auf ein mit Haushaltspapier belegtes Backblech legen, im leicht geöffneten Ofen warm stellen.

Erst vor dem Servieren salzen.

Zitronen-Jogurt-Crème

500 g QimiQ

300 g Jogurt nature

1 ¼ dl Schlagrahm

7 EL Puderzucker

5 EL Zitronensaft

500 g frische Früchte

QimiQ glattrühren.

Jogurt, Puderzucker und Zitronensaft begeben, gut vermischen.

Den geschlagenen Rahm unterziehen.

Früchte in ein Glas geben und mit der Crème bedecken.

Kühl stellen.

Einkaufsliste

1,425	kg	QimiQ
1,2	kg	frische Champignons (oder andere Pilze)
1		Butter
650	g	Kartoffeln
1,3	kg	Kartoffeln (grosse, mehlig kochende Kartoffeln)
2		Knoblauchzehen
		Peterli gehackt
350	g	Blätterteig ausgewallt
1		Ei
1,4	kg	Straussenfleisch
650	g	Crème fraîche
300	g	Jogurt nature
1 ¼	dl	Schlagrahm
7	EL	Puderzucker
500	g	frische Früchte (Kirschen, Erdbeeren Pfirsiche, Aprikosen, Nektarinen)

Verschiedene Salate

250	g	Karotten
250	g	Lauch
		Gemüsebouillon
		Senfpulver
320	g	Zwiebeln
		Zitronensaft (einige Zitronen)
1		unbehandelte Zitrone