

Smørebrøt Kochsession

29. November 2003

Pflaumen mit Speck
Crevetten Cocktail auf Chicchore
Kräuterschnecken
Gefüllte Pilze

Pikante Mangosuppe

Ravioli an Salbeibutter

Kirschensorbet

Filet de Parfait a la Rolf
Gemüsebuquet

Royaltorte

Kaffee und Guetzli

Mengen für 8 Personen

Pflaumen

250 gr. Pflaumen getrocknet ohne Steine
16 Scheiben Bratspeck

Pflaumen mit Speck umwickeln und kurz anbraten.

Crevetten Cocktail

1 grosses Ei
 Senf
 Pfeffer, Streuwürze evtl. Salz
 Zitronensaft

Das Ei, Senf und Gewürz zusammen in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Etwas Zitronensaft darunter mischen.

1-2 dl Öl
unter tüchtigem Schwingen zuerst tropfenweise, dann im Faden zum Eigelb geben.

Nach belieben Ketchup, Meerrettich fein gerieben oder Paprika dazu geben.
Evtl. mit Rahm ein wenig verdünnen.

250 gr. Crevetten darunter mischen.

Der Crevetten Cocktail auf kleinen Chicoréeblätter anrichten. Mit Herzkirschen dekorieren.

Kräuterschnecken

2 Bund Peterli
1 Bund Basilikum
1 Bund Schnittlauch
2 Eier
150 gr. Emmentaler
50 gr. Parmesan
 Pfeffer
1 Blätterteig

Kräuter fein schneiden, alles mischen. Den Teig rechteckig ausgewallt Masse auf Blätterteig verteilen. 2 cm Rand lassen. Längs satt Einrollen. 20 min. kalt stellen.

1 cm dicke Scheiben schneiden. Ca. 15 min. bei 220° Backen.

Gefüllte Pilze

18 grosse	Champignons
½	Zwiebel
1	Rüebli
etwas	Lauch & Sellerie
1	Knoblauchzehe

Die Champignons aushöhlen, Das ausgestochene mit dem Gemüse fein hacken und würzen. In Butter anziehen. Die Masse in die ausgehöhlten Champignons füllen und dämpfen.

Pikante Mangosuppe

1 El.	Butter
1	Schalotte, fein gehackt
1 reife	Mango ca. 360 gr. in Würfelchen
150 gr.	Rüebli in feinen Scheiben
1 mehlig	Kartoffel (s.B. Christa) in kleinen Würfelchen
½ dl	Weisswein
4 dl	kräftige Gemüsebouillon
2 dl	Kokosmilch

Butter in einer Pfanne warm werden lassen die Schalotte andämpfen. Mango, Rüebli und die Kartoffel begeben, kurz weiterdämpfen. Gemüsebouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze Reduzieren und ca. 20 Minuten weich kochen, kurz abkühlen lassen und pürieren. Die Kokosmilch dazugiessen, aufkochen.

2 El	Mango – Chutney
1 Tl	Sambal Oelek

dazu geben und kurz weiter kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In vorgewärmte Teller anrichten.

Zum Garnieren.

1 roter	Chili entkernt in kleinen Ringen
etwas	Kerbelblätter

Suppe 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Vor dem Servieren aufkochen, mit dem Mixstab schaumig rühren.

Ravioli an Salbeibutter

Teig

300 gr.	Mehl
3 grosse	Eier verklopft
etwas	Olivenöl
	Salz

Alles zusammen mit einer Kelle mischen, bis der Teig zusammenhält. Von Hand so lange kneten, bis er geschmeidig, elastisch und glatt ist. Unter der Teigschüssel bei Zimmertemperatur $\frac{1}{2}$ - 1 Stunde ruhen lassen.

250 gr.	Mehl
2 grosse	Eier verklopft
100 gr.	gehackter tiefgekühlter Spinat

Spinat sehr gut ausgedrückt mit den anderen Zutaten mischen. Kneten wie oben.

Füllung

250 gr.	Schinken
350 gr.	Ricotta oder Quark
124 gr.	Parmesan
	Basilikum
	Salz und Pfeffer

Schinken in kleine Würfel schneiden, Basilikum in feine Streifen schneiden, mit dem Ricotta und Parmesan vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig sehr dünn auswallen. Auf den grünen Teig kleine Häufchen der Füllung verteilen und mit dem weissen Teig zudecken. Ränder gut andrücken.

Ca. 5 Minuten in heissem Wasser ziehen lassen. Das Wasser sollte nicht kochen, die Ravioli zerfallen dann sehr gerne. In heisse Teller anrichten.

Salbei in feine Streifen schneiden und im Butter kurz anbraten, über die angerichteten Ravioli geben und servieren. Evt. Parmesan auf den Tisch stellen

Kirschensorbet

250 gr.	Kirschen
50 gr.	Zucker
0.5 dl	Wasser

Die Kirschen entsteinen und im Cutter sehr fein pürieren. Wasser und Zucker aufkochen. Fünf Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Auskühlen lassen. Zum Kirschenpüree Geben. Nach Belieben mit Kirsch-Aroma abschmecken.

Masse in der Eismaschine gefrieren, oder in eine grosse Chromstahlform geben und tiefkühlen. Nach 30 Minuten mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Diesen Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen, damit sich keine Eiskristalle bilden können.

Das Sorbet schmeckt sehr gut mit etwas Kirsch.

Filet de Parfait a la Rolf

2	Schweinsfilet, ca. 600g
2 Esslöffel	Bratöl
2 Tube	le Parfait das Original ca. 200g
Pfeffer	grob gemahlen
1 Teelöffel	Paprika
1 Teelöffel	Salz
4 cl	Cognac
24	Specktranchen
500 g	Kuchenteig / Plätterteig
2	Eigelb

Bratöl erhitzen und Filet schnell und ringsum gut anbraten. Filet auskühlen lassen. Parfait mit den Gewürzen mischen und dick das ausgekühlte Filet bestreichen. Das Filet auf den ausgewallten und mit Speckscheiben belegten Kuchenteig legen. Das Filet sorgfältig mit dem Speck umwickeln und danach mit dem Kuchenteig gut verschliessen. Enden und Naht mit Eiweiss oder Wasser bepinseln. Den Teig mit dem Eigelb bestreichen. Teig mit Gabel mehrmals einstechen. Mit den Teigresten verzieren und ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Den Ofen auf 220° Vorheizen und das Filet solange backen bis es braun ist. Danach den Ofen auf 80° reduzieren und in Niedergar min.15 Minuten backen.

Bratensatz mit dem Cognac ablöschen und etwas einkochen lassen Rest von Parfait dazugeben und mit Satz und Pfeffer abschmecken.

750 gr.	Rüebli
2	Zwiebel
2 Esslöffel	Bratöl
6 dl	Weisswein
1 Würfel	Gemüsebouillon

Bratöl erhitzen und feingehackte Zwiebel andünsten, mit dem Weisswein ablöschen. Gemüsebouillon im Weisswein auflösen und Rüebli dazugeben. Rüebli gar kochen, nicht zu weich damit sie noch etwas Biss haben.

Im Teller einen Saucen Spiegel machen zwei Tranchen vom Filet darauf legen und mit Rüebli garnieren.

Beilage diverses Gemüse.

Royaltorte

Biskuit für eine Roulade

8	Eigelb
100 gr.	Zucker
1 Msp.	Salz
etwas abger.	Zitronenschale
6	Eiweiß
120 gr.	Mehl
20 gr.	Speisestärke
180 gr.	Himbeermarmelade
2 cl	Cognac

Eigelbmischung unter den steifen Schnee ziehen. Zuerst die Dotter mit einem Löffel Zucker, Salz und Zitronenschale verrühren, nicht schaumig schlagen. Unter den Schnee heben. Mehl und Stärke sieben, langsam in die Masse einrühren. Den Biskuitteig gleichmäßig aufstreichen. Dazu das Backblech mit Pergament- oder Backtrennpapier belegen. Mit einer Winkelpalette verstreicht sich die Masse leicht. Bei 230-240° C nach Sicht etwa 8-10 Minuten backen.

Die Teigplatte auf ein feuchtes oder gezuckertes Tuch stürzen, sofort mit der Marmelade Cognac Mischung bestreichen, noch heiß aufrollen. Erkalten lassen und in dünne, höchstens 5 - 8 mm starke Scheiben schneiden.

Mit Rouladenscheiben die Tortenform auslegen, und zwar so dicht wie möglich, damit möglichst kleine Zwischenräume entstehen. Die über den Rand ragenden Scheiben abschneiden. Sie können nach dem Füllen mit zum Belegen des Bodens verwendet werden.

Crème

200 gr.	Ananas
1 EL	Vanillezucker
2 cl	Cognac

Die Ananas in kleine Stücke schneiden. Gut abtropfen lassen, in eine Schüssel legen, mit dem Vanillezucker bestreuen und mit dem Cognac übergießen. Im Kühlschrank mindestens 1/2 Stunde durchziehen lassen.

4	Eigelb
100 gr.	Zucker
1/4 l	Milch
1/2	Vanilleschote
8 Blatt	Gelatine
1 cl	Cognac
1/4 l	Sahne
1 EL	Zucker
80 g	Aprikotur

Die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen, wie bei der englischen Creme unter die Eigelbe rühren und dann erhitzen, bis die Creme bindet. Die in kaltem Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Gelatine darin auflösen und den Cognac zugießen. Die Creme auf Eis abkühlen, bis sie anfängt dickflüssig zu werden. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und im richtigen Moment, wenn die Creme leicht anzieht, vorsichtig unterziehen. Etwa 2/3 in die mit den Biskuitscheiben ausgelegte Form füllen und unter den Rest der Creme die Ananas heben. Damit die Form vollständig füllen und mit Rouladenscheiben (oder, falls vorhanden, mit einer Biskuitplatte) abdecken. Im Kühlschrank etwa 2 Stunden fest werden lassen. Auf eine Platte stürzen und mit Aprikotur (heißer Aprikosenmarmelade) die Oberfläche bestreichen. Mit einer in Kuvertüre getauchten Ananas garnieren und servieren.

Guetzli

Haselnussschlangen

50 gr. gehackte	Haselnüsse
50 gr. gemahlte	Haselnüsse
1	Eiweiss
75 gr.	Zucker

Die gehackten Haselnüsse in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Die gemahlenen Haselnüsse begeben und kurz weiter rösten, auskühlen lassen. Das Eiweiss schaumig schlagen, den Zucker einrieseln lassen weiter schlagen. Nüsse darunter ziehen. Die Massen in einen Spritzbeutel geben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech 3 cm lange Stängelchen oder Häufchen spritzen. Im auf 160⁰C vorgeheizten Ofen 16 Minuten backen.

Aprikosen-Mandel-Makrönchen

4	Eiweiss
200 gr.	Puderzucker
1 Pack	Vanille-Zucker
1 Pack	Finesse Zitronenschale
100 gr.	Aprikosen, getrocknet fein gehackt
200 gr.	Mandeln, geschält, gemahlen

Für die Makronenmasse Eiweiss zu Schnee schlagen. Puderzucker, Vanille-Zucker und Zitronenschale nach und nach dazu geben und auf höchster Stufe kurz weiter schlagen. Aprikosenwürfelchen mit den Mandeln vorsichtig unterheben. Mit zwei Kaffeelöffel Häufchen machen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 120 – 130⁰ C ca. 35 Minuten Backen.

Zimt-Kipferl

250 gr.	Mehl
½ Tl.	Backpulver
80 gr.	Zucker
1 Pack	Bourbon Vanille-Zucker
1 Tl.	Zimt
2	Eigelb
150 gr.	Butter

Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig in daumendicke Rollen formen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und zu Mini-Gipfel formen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 150 – 160⁰ C hellgelb Backen. Nach dem Backen, Puderzucker und Zimt mischen und die noch warmen Kipferl damit bestreuen.