

Smørebrot Kochsession

24. März 2004

Croustini

Salat mit Spargeln und Lachsrose an Zitronenvinaigrette

Topinambursuppe

Piccata milanese

Erbeermousse Dillsables

Mengen für 10 Personen

Croustini

Olivencroustini

5 Sch.	Scheiben Toastbrot (oder 10 Scheiben Parisette)
150 gr	Schwarze Oliven
20 gr	Kapern
1	Knoblauchzehen
1	Sardellenfilets
wenig	Sambal Olek
	Salz, Pfeffer
	Sprossen

Brot in Scheiben schneiden und rösten. Restliche Zutaten mixen und abschmecken. Beim anrichten 3 verschiedene Croustini auf einen Teller anrichten, mit Sprossen in der Mitte garnieren.

Mit Hüttenkäse und Bärlauch

5 Sch. Scheiben Toastbrot (oder 10 Scheiben Parisette)
200 gr Hüttenkäse
 Bärlauch hacken
 Schnittlauch
 Salz, Pfeffer

Brot in Scheiben schneiden und rösten. Restliche Zutaten mischen und abschmecken.

Mit Tomaten

5 Sch. Scheiben Toastbrot (oder 10 Scheiben Parisette)
200 gr Tomaten in kleine Würfel schneiden
2 Knoblauchzehen hacken
 Basilikum hacken
 Salz, Pfeffer

Brot in Scheiben schneiden und rösten. Restliche Zutaten mischen und abschmecken.

Salat

 Verschiedene Blattsalate rüsten
1 kg Spargeln rüsten, schneiden und kochen
250 gr Rauchlachs (10 Tranchen)

Ein Stück Pumpernickel (oder Toastbrot) auf den Tellerrand legen.

Zitronendressing

2 Zitronen (Saft und Zesten)
3 dl Öl
 Salz, Pfeffer

Topinambursuppe

500 gr Topinambur
5 dl Milch
1 lt Bouillon
2 dl Rahm
1 TL Salz, Pfeffer
 Kerbel

Topinambur in Milch und Bouillon weich kochen, mixen, mit Rahm verfeinern und abschmecken.

Piccata

1.3 kg	Schweinsstotzen
	Salz, Pfeffer
40 gr	Mehl
3	Eier
200 gr	Käse gerieben (zB. Parmesan)
	Majoran
	Bratöl
1.2 kg	Spaghetti

Schnitzel würzen, mehlen, in der Eier-Käse-Majoran Mischung wenden, beidseitig sautieren. Beim Anrichten mit wenig Majoran garnieren

Tomatensauce

1.2 kg	Pelatti
50 gr	geh. Zwiebeln
2	Knoblauchzehen gehackt
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anziehen, Pelatti beigegeben, köcheln lassen, abschmecken.

Erdbeermousse

500 gr	Erdbeeren
100 gr	Eiweiss
200 gr	Staubzucker
8 gr	Gelatine
4 dl	Rahm

Erdbeeren mixen, Eiweiss und Staubzucker warm-kalt schlagen, Rahm steif schlagen. Gelatine einweichen und auflösen. Alles mischen. Erdbeere als Garnitur.

Dill Sables

250 gr	Mehl
75 gr	Zucker
	Brise Salz
2 EL	Dill gehackt
175 gr	Butter