

Smørebrød Kochsession

27. Mai 2004

Spargel – Apfel - Süppchen

Scampi Rucola Salat

Zander mit Pinienkruste an Pfefferminzbutter Beilagen

Melonen – Sauternes Sorbet

Mengen für 8 Personen

Spargel – Apfel - Süppchen

500 gr.	weisse Spargeln
300 gr.	Äpfel
500 gr.	Kartoffeln
1.8 l	Gemüsebouillon
2.0 dl	Halbrahm
1.0 dl	Halbrahm
	Butter
	Salz & Pfeffer

Spargel, Äpfel und Kartoffeln schälen in kleine Stücke schneiden. In der Butter Andämpfen und mit Bouillon ablöschen. Ca. 15-20 Minuten weich kochen. Alles fein pürieren, 2dl Rahm dazu giessen, aufkochen, würzen. 1 dl Rahm geschlagen für die Garnitur.

Scampi Rucola Salat

200 gr.	In Öl eingelegte, getrocknete Tomaten abgetropft fein geschnitten
4 Scheiben	Toastbrot ohne Rinde in Würfeli
100 gr.	entsteinte schwarze Oliven grob gehackt
20 – 30	Basilikumblätter fein geschnitten
8 El	Zitronensaft
8 El	Sonnenblumenöl

Tomaten mit allen Zutaten gut mischen.

	Butter
800 gr	Scampi
½ Tl	Salz

Butter in der Pfanne heiss werden lassen, die Scampi portionenweise ca. 3 Minuten braten, würzen, mit der Tomaten / Olivenmasse mischen.

300 gr	Rucola
3 El	Weissweinessig
6 El	Sonnenblumenöl

Auf den Teller verteilen und die Scampi darauf anrichten.

Zander mit Pinienkruste an Pfefferminzbutter

8	Zanderfilet je. Ca. 120 gr
	Salz

Zander salzen, auf ein mit Backpapier belegtes blech legen.

50 gr.	Gesalzene Butter, weich
200 gr.	Pinienkernen grob gehackt
100 gr.	Brot ohne Rinde in Würfelchen
2	Zitronen (unbehandelt) nur abgeriebene Schale
2 El	Pfefferminzblätter fein geschnitten
	Salz, Pfeffer

Butter in einer Schüssel rühren, bis sie geschmeidig ist. Pinienkernen und alle Zutaten inkl. Pfefferminze darunter mischen, würzen. Die Masse auf die Oberseite der Fische verteilen, leicht andrücken.

8	Peretti - Tomaten längs in Vierteln
½ Tl	Salz
2 Tl	Oregano Blättchen

Tomaten salzen, Oregano Blättchen darüber streuen, neben die Fischfilets aufs Blech legen

Backen: ca. 8 Minuten in der Mitte des auf 240° Grad vorgeheizten Ofens.

Pfefferminzbutter

100 gr.	Gesalzene Butter
2 El	Pfefferminzblätter fein geschnitten
½ Tl	Zitronenpfeffer

Butter warm werden lassen. Pfefferminze und Pfeffer begeben, von der Pfanne nehmen.

Fisch mit den Tomaten anrichten, Pfefferminzbutter darüber träufeln.

Dazu passen Neue Kartoffeln oder Wildreis:

Melonen – Sauternes Sorbet

Sorbet

100 gr.	Zucker
4 El	Honig
2 El	Zitronensaft
400 ml	Sauternes
600 gr	Charentais Melonenfruchtfleisch

Zucker, Honig, Zitronensaft und den Sauternes aufkochen. So lange, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Den Sirup vom Herd nehmen und erkalten lassen. Das Melonenfruchtfleisch im Mixer pürieren. Das Püree unter den Sirup rühren und die Masse in der Eismaschine cremig frieren.

Melonensauce

100 gr	Zucker
100 ml	Wasser
200 gr	Charentais Melonenfruchtfleisch

Zucker mit Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Melonenfruchtfleisch pürieren und unter den Zuckersirup rühren. 3 bis 4 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und die Sauce erkalten lassen.

16 cl	Pfefferminzlikör
einige	Pfefferminzblättchen zum Garnieren

Das Sorbet mit einem Spritzbeutel (Sterntülle Nr.12) in die Form von Rosetten in vorgekühlte Gläser spritzen. Vorsichtig etwas Pfefferminzlikör angießen, so dass ein grüner Bodensatz entsteht, das Sorbet selber aber nicht beträufelt wird. Anschliessend etwas von der Melonensauce über die Sorbetrossette giessen, so dass sie in den Rollen herabläuft. Mit den Minzenblättchen garnieren.