

Smørebrød Kochsession

03. Dezember 2004

Amuse bouche

**Salatbouget mit lauwarmen Pilzli
und Kürbiskernen**

Kresseschaumsüppchen

Deux Filets
**Kalbs- und Schweinefilet an Morchelrahmsauce
mit Safranrisotto**
Tomate nach provenzialischer Art

**Prosecco mit
Mangokugeln**

Rindsfilet mit Pfefferkruste an Portweinsauce
Kartoffelgratain
Grüne Bohnen und Rüebl

Assiette Royale
mit
frischen Früchten

Rezepte für 20 Personen

Weine:

Schaumwein:

Weisswein:

Rotwein:

Portwein:

Prosecco

Chardonnay

Château de Chantegrive Graves AOC 2000

Tawny Port

Amuse bouche

Bruschetta:

16	Stk.	Tomaten vierteln
4		Knoblauch Zehen
		Peterli
		Basilikum
		Salz
		Olivenöl
5		Parisette

Alle Zutaten im Quick-Chef zerhacken und auf die getoasteten Parisette streichen.

Apero:

4		Schaumwein
3	Kons.	Lyche

Salatbouquet mit Pilzli

Dressing:

5	EL	Weissweinessig	
5	EL	Zitronensaft	
15	EL	Joghurt nature	
20	EL	French Dressing (Milch, Mayonase)	
5	EL	gemischter Kräuter gehackt, z.B. glattblättrige Petersilie, Rosmarin, Thymian	alles in einer Schüssel mit dem Schwingsbesen gut verrühren
		nach bedarf Salz und Pfeffer	

Salat:

400	g	Cicorino verde	grössere Blätter in ca. halben cm breiten Streifen
400	g	Cicorino rosso	grössere Blätter in Stücken
nach bedarf		Sojasprossen	blanchiert, ausgekühlt, unter den Salat mischen.

Pilzli:

5	EL	Bratbutter	
1400	g	Champignons wenig Zitronensaft	in feinen Scheiben Pilze beträufeln, begeben, 3-4 Min. unter Wenden braten, in die Sauce geben.

Kresseschaumsüppchen

8	EL	Sesam
150	g	Butter
150	g	Mehl
2500	ml	Gemüsebrühe / Fond
1000	ml	Weisswein, trocken
10	Päckch.	Brunnen-Kresse
750	ml	Sahne 30% Fett
		Salz / weißer Pfeffer frisch gemahlen
1	Stk.	geriebene Schale einer Zitrone Schale

Zubereitung

Sesam ohne Fett kurz anrösten, abkühlen lassen.

Butter oder Margarine erhitzen, Mehl anschwitzen und mit Gemüsebrühe und Wein angiessen. Einige Minuten kochen lassen, bis die Suppe gebunden ist. Mit der Schere die Brunnen-Kresse abschneiden und drei Viertel davon in die Suppe geben. Mit dem Stabmixer pürieren.

Zum Schluss die Sahne zugießen, mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.

In Teller füllen und mit der restlichen Kresse und Sesam garnieren

Kalbs- und Schweinsfilet an Morchelrahmsauce

Morchelsauce:

80	g	getr. Morcheln
350	g	Schalotte
2		Knoblauchzehe(n)
400	g	Butter
750	ml	Schlagsahne
500	ml	Kalbsfond
550	ml	weisser Portwein
		SalzPfeffer
8	EL	geschlagene Sahne
8	EL	Petersilie glatt

1. Die Morcheln 20 Minuten in 600 ml kaltem Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauch pellen und fein würfeln.

2. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen, die Morcheln hineinschütten, den Morchelfond auffangen. Morcheln halbieren und unter fließendem Wasser sehr gründlich waschen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. 400 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfeln darin glasig dünsten. Sahne, Kalbs- und Morchelfond hinzufügen, auf ein Drittel einkochen.

4. Die restliche Butter in einer Sauteuse erhitzen, die Morcheln kurz darin anbraten, die Sauce dazugießen. Den Portwein um ca. ein Drittel einkochen lassen, zur Sauce geben, salzen und pfeffern.

Die geschlagene Sahne dazugeben und mit dem Schneidstab aufschlagen. Petersilie unterrühren, die Sauce abgedeckt warm halten.

Schwein und Kalbsfilet:

20	Stk.	Kalbsmedaillons (je ca. 60 g)	
20	Stk.	Schweinsfilet (je ca. 60 g)	
		Bratbutter zum Anbraten	in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch portionenweise allseitig ca. 4 Min. kräftig anbraten.
		Salz, wenig Pfeffer	würzen, auf die vorgewärmte Platte legen.

Niedergaren: ca. 40 Min. in der Mitte des Vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 55 Grad betragen. Die Kalbsmedaillons können anschliessend bei 60 Grad bis zu 30 Min. warm gehalten werden.

Safranreis:

4	EL	Butter	erhitzen
4		Zwiebel, gehackt	beigeben, andünsten
1200	g	Langkorn-Reis	dazugeben und glasig werden lassen
18	EL	Weisswein	ablöschen
5		Messerspitze Safran	dazumischen
20	dl	Fleischbrühe	dazugießen und 18 Minuten zugedeckt leise kochen
5	EL	Reibkäse	Streuwürze abschmecken daruntermischen

Tomaten:

1500	g	Cherry Tomaten	quer halbieren, mit der Schnittfläche nach unten auf Haushaltspapier legen, 10 Min. abtropfen Meersalz auf einem runden Blech (ca. 28 cm Durchmesser) verteilen. Tomaten mit der Schnittfläche nach oben darauf setzen.
------	---	----------------	---

100	g	Butter	
5	EL	Thymianblättchen	
10	EL	Mandelstifte,	fein gehackt
50	g	Sbrinz,	fein gerieben,

Butter, Thymian, Mandeln und Sbrinz gut mischen, auf die Tomaten verteilen.

Die Tomaten in der Mitte ca. 20 Min. des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens braten.

Flambiertes Pfeffersteak in Portweinsauce:

1,5	kg	Filetsteaks vom Rind
5		feingehackte Schalotte
5	EL	geschroteter schwarzer Pfeffer
5/8	l	Fleischfond
10	EL	feinst gewürfelter Lauch
10	EL	feinst gewürfelte Sellerieknolle
5/8	l	Madeira
15	cl	Cognac
5	EL	Orangenmarmelade
5	EL	Butter
10	EL	Olivenöl

Zubereitung:

Steaks pfeffern, salzen und auf einer Seite den geschroteten schwarzen Pfeffer andrücken. Fleisch auf dieser Seite in Öl etwa vier Minuten bei kleiner Hitze braten, wenden und noch einmal genauso lange braten. Schalotten zugeben, anbraten bis sie Farbe nehmen, mit Cognac flambieren und zugedeckt ruhen lassen.

In einer separaten Pfanne das gewürfelte Gemüse anbraten. Orangenmarmelade in die Pfanne rühren, mit Bratensaft und Madeira ablöschen. Filets und flambierten Fond in die Sauce geben, aufkochen und mit etwas Butter binden.

Kräutergratin:

2500	g	Kartoffeln, ungeschält	in ca. 2mm dicke Scheiben hobeln, nach Belieben kranzförmig, ziegelartig einschichten
------	---	------------------------	---

Kräuter-Guss:

15	dl	Rahm oder Halbrahm	
4	TL	Salz, wenig Pfeffer	
7	Bund	Kräuter, gehackt, z.B. Basilikum, Salbei, Thymian, Petersilie, Rosmarin, Majoran	zusammen aufkochen, über die Kartoffeln giessen.

Gratinieren 30- 40 Min. in der Mitte des auf 180 Grad Vorgeheiztem Ofens.

Grüne Bohnen und Rüebl:

5	EL	Planzenöl	erhitzen
1		Zwiebel	feinhacken, hellgelb dünsten
1		Knoblauchzehe	dazupressen
200	g	Ruebli	längs fein geschnitten (Julennes) ,dazugeben und kurz mitdünsten.
1000	g	Bohnen	rüsten und mitdünsten
8	dl	Fleischbrühe Salz, Pfeffer aus der Mühle	aufgiesen, 30-50 Min. dämpfen abschmecken.

Assiette Royale

Tulip-Masse:

220	gr	Butter
260	gr	Zucker
250	gr	Eiweiss (8 Eiweiss)
260	gr	Mehl

Ingweweis:

1	lt	Milch
200	gr	Eigelb (10 Eigelb)
250	gr	Zucker
3	dl	Rahm
1		Ingwerwurzel

mit frischen Früchten

6		Orangen
6		Mandarinen
5	EL	Zitronensaft
5	KL	säuerlicher Apfel
5	KL	Birne
10		Bananen
5		Kiwi
200	g	grüne kernlose Weintrauben
150	g	blaue Weintrauben

Orangen und Mandarinschale samt der weissen Haut abschneiden. Die Filets herausschneiden und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Apfel und Birne waschen, mit der Schale vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel in dünne Spalten schneiden und sofort in dem Zitrusensaft wenden, damit sie nicht braun werden. die Banane schälen, in Scheiben schneiden. Weintrauben waschen und halbieren, blaue Trauben eventuell entkernen. die Kiwi schälen, halbieren und in Scheiben schneiden, Die Erdbeeren kurz waschen, von den Stielansätzen befreien und je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Die Früchten um das Assiette Royal auf dem Teller schön dekorieren.