

Smørebrøt Kochsession

24. Februar 2005

Rüebli – Kokos – Suppe
Geflügel – Schinken – Terrine

Schweinsmedaillon - Gratin
Champagner – Risotto mit Lauch
Zucchinihäher

Schwarzwäldertorte

Mengen für 10 Personen

Rüebli – Kokos - Suppe

600 g	Rüebli
400 g	Kartoffeln
2	Zwiebeln
	Butter
2.5 l	starke Gemüsebouillon
	Pfeffer
10 El	Kokosflocken
etwas	roter Chili / Peperoncino fein geschnitten

Rüebli, Kartoffeln klein geschnitten. Zwiebeln fein gehackt in der Butter andämpfen.
Kokosflocken, Chili / Peperoncino beugeben und mit der Bouillon ablöschen,
Zugedeckt 20 Min. kochen. Alles fein pürieren.

1	Rüebli in feine Streifen geschnitten
2 El	Kokosflocken

Garnieren und heiss servieren. Dazu passt knuspriges Brot.

Geflügel – Schinken - Terrine

400 g	Pouletbrust
250 g	Schinken
2	Eigelb
200 g	Champignons
3 dl	Vollrahm
2	Eiweiss
100 g	Frühlingszwiebeln

Pouletbrust und Schinken sehr fein schneiden, oder durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Mit Sahne und Eigelb verrühren und mit Curry, Paprika, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Frühlingszwiebeln in sehr feine Ringe schneiden, die Hälfte unter die Fleischmasse rühren. Eiweiss steif schlagen und unterheben. Champignons in feine Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Fleischmasse in eine gefettete Kastenform (etwa 12 x 25 cm) füllen. Restliche Zwiebelringe und Champignons draufgeben, dabei ringsum 1 cm Rand frei lassen. Restliche Fleischmasse darauf verteilen, fest in die Form drücken, glatt streichen. Form mit Alufolie zudecken und in die mit Wasser gefüllte hohe Pfanne in den kalten Backofen setzen. Unten. 200° 55 bis 65 Min., danach 10 Min. im Ofen ausruhen lassen.

Abkühlen lassen und in ca. 10mm dicke Scheiben schneiden.

500 g	Nüssli- oder Blatt Salat
-------	--------------------------

Wenn noch Champignons vorhandne sind, diese im Olivenöl andämpfen mit Salz und Pfeffer abschmecken und um die Terrine über den Salat verteilen.

Salat - Sauce

1 dl	Olivenöl
1 dl	Akceta Balsamico di Modena
2 dl	Rahm oder Saucen halbrahm
	Salz Pfeffer

Schweinsmedaillon - Gratin

1800 g Schweinsfilet (ca. 4 Stück)
 Bratöl
 Pfeffer aus der Mühle

Das Filet in ca. 3cm dicke Medaillons schneiden, Bratöl erhitzen und das Fleisch portionenweise beidseitig je ca. 30 Sek. anbraten, herausnehmen, beiseite stellen. Mit Pfeffer würzen.

10 kleine Tomaten
1 El Thymianblättchen
 Salz, Pfeffer

Sauce

0.8 l Saucenrahm
6 El Pesto
4 Tl Maizena

Alles zusammen verrühren und in die Gratinformen füllen.

Die Tomaten (Schnittfläche nach oben) und die Medaillons abwechselungsweise in die Form legen. Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofen backen.

Champagner – Risotto mit Lauch

3 El Butter
3 Schalotten
750 g Lauch

Die Schalotten fein hacken, den Lauch in feine Streifen schneiden und in der Butter andämpfen.

750 g Risotto – Reis gewaschen beifügen, glasig dämpfen
4 dl trockener Champagner dazu giessen, einkochen lassen.
1.5 – 2.0 l Hühnerbouillon

½ Bouillon zum Reis geben, rühren und köcheln, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann weiterfahren, bis alle Bouillon aufgebraucht und der Risotto al dente ist.

5 dl trockener Champagner dazu giessen, Pfanne vom Feuer nehmen
150 g geriebener Parmesan unter den Reis mischen mit
 Salz, Pfeffer Muskat abschmecken.
9 El Mascarpone unter den Reis ziehen und sofort servieren.

Zucchinihächer

10 kleine Zucchini
längs halbieren, die Hälften von der Hautseite her längs im Abstand von ca. 5cm
hächerartig einschneiden, so dass die Scheiben noch zusammenhalten.

12 dl Salzwasser
3 grosse rote Chili / Peperoncino in ca. 3 mm dicke Ringe schneiden
zusammen aufkochen, Zucchinihächer portionenweise ca. 2 Min. ziehen lassen, abtropfen,
auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

8 El Sonnenblumenöl
4 Tl frischer Ingwer fein gerieben
1 Tl Salz
wenig Pfeffer
alles verrühren, die Zucchinihächer damit bestreichen. Ca. 20 Min. in der Mitte
des auf 220° vorgeheizten Ofens backen.

Schwarzwäldertorte

4 Eier
2 Eigelb
Schüssel im Wasser warm stellen, Eigelb warm + kalt schlagen bis schaumig rührt.
125 g Zucker
90 g Mehl
Zucker und Mehl vorsichtig darunter ziehen nicht lange rühren.
12 g Kakaopulver
40 g Maizena
70 g Butter
Butter schmelzen, flüssig oder kalt darunter ziehen, Kakaopulver und Stärke mischen,
darunter ziehen.
2 Eiweiss
stark schlagen und unter die Masse ziehen.
In Tortenring giessen, bei 180° ca.30min. in den Backofen.

2 dl Kirsch
Biskuit in 2-3 Lagen schneiden mit Kirsch beträufeln.

5 dl Rahm schlagen
evt. Rahmhalter
50 g Sauer od. Herzkirschen ohne Steine
25 g Staubzucker
Choco – Späne

Füllung zwischen die Lagen und um die Torte herum verteilen, mit Choco – Spänen
einstreuen.