

Smørebrot Kochsession

Menu vom 31.3.2005

Salat

Kräuterrahmsuppe

pochierter Fisch an Orangensauce

Randenknöpfli mit Speck und Bärlauchsauce

Mohn-Quark-Torte

10 Personen

Ruccola- Löwenzahn-Salat

Zutaten :

500gr Löwenzahn
100gr Rucola
2 Karotten
1 Vollkornbrötchen
2 Eier
1 Handvoll Sprossen
50 gr Butter
1 Knoblauchzehe

10 Esslöffel kalt gepresstes Olivenöl

Brötchen in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch pressen, zusammen im heissen Butter goldbraun rösten.

Kräuterrahmsuppe

- 2 Zwiebeln
- 60 gr Butter
- 3 EL Weissmehl
- 7dl Weisswein
- 2l klare Bouillon
- Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2,5dl Rahm oder QuimiQ

Zwiebel fein Hacken, andünsten, Mehl darüber streuen, mit Weisswein ablöschen.
Kräuter fein Hacken, begeben, würzen.
Abschmecken mit Rahm.
Mit eineigen Kräutern garnieren.

Pochierter Fisch an Orangensauce

- 1kg Zahnder, Lachs oder Petersfisch –Filetts in 3cm Streifen
- 3dl frisch gepresster Orangensaft
- 1EL Zitronensaft
- 2dl trockener Weisswein
- Salz, Pfeffer Zwiebeln

Saft der Orange, Zitrone mit Weisswein erhitzen, würzen. Nicht kochend Fisch in Flüssigkeit legen und ca 2 min ziehen lassen

Orangensauce:

Pochierflüssigkeit auf die Hälfte einkochen

2 EL Grand Marnier

150gr Butter in warme Flüssigkeit geben und ständig rühren (darf nicht kochen)

3 Orangen Filettieren , in Sauce leicht erwärmen

Beilage Reis

Randenknöpfli mit Speck und Bärlauchsauce

300gr Speck anbraten und Knöpfli damit anbraten

Knöpfli

800gr Mehl

2TL Salz

4 EL Hartweizengries

600gr Randen gekocht

4 Eier

2dl Wasser

Randen pürrieren, alles gut mischen kräftig rühren, min. 1/2h stehen lassen

100gr Sbrienz

200gr Gorgonzola

Bärlauchsauce

1 Zwiebel
50gr Butter
200gr Kartoffeln
2dl Bouillon
500gr Sauerrahm (QuimiQ)
200gr Bärlauch (Sauce und Garnitur)
Salz, Pfeffer

Zwiebeln dämpfen, Kartoffeln würfeln und mitdämpfen, Bouillon dazu und 15 min köcheln lassen. Sauerrahm mitköcheln lassen, Bärlauch klein schneiden begeben und mixen.

Kurz vor dem Servieren Sbrienz zu Knöpfli geben und nochmals erwärmen.

Gorgonzola in Würfel schneiden zu den Knöpfli, Sauce über Knöpfli giessen (auf dem Teller)

1,2kg Schweinsfilet, je 2 Medaillons kurz anbraten, bei 75 °C im Ofen ca. 60 min garen
10 Birnen in Weisswein/Zitronensaft/Zuckerwasser erwärmen

Mohn-Quark-Torte

Zutaten:

100g Butter
30g Staubzucker
4 Eier
90 g Zucker
100 g Mohn, gemahlen
150 g Haselnüsse, gemahlen
1Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
Msp. Zimt

Zutaten für Teig gut mischen, in Tortenform 24cm bei 160...180°C ca 50 min backen.

Quarkcrème:

250g QuimiQ
125g Magerquark
70g Zucker
2EL Zitronensaft
1Pkg. Vanillezucker
1,25dl Vollrahm

QuimiQ glattrühren, Magerquark, Zucker, Zitronensaft, Vanillezucker mischen. Rahm schlagen, darunter ziehen. Auf dem halbierten Tortenboden verteilen, Deckel drauf, kalt stellen.

Glasur:

300gr Johannisbeergelee
30gr Mohn für en Rand
Schlagrahm für die Verzierung

Gelee erwärmen und Glasur sorgfältig verstreichen.
Den Rand der Torte mit Mohn bestreuen