

Kochclub Smørebrot

Kochsession vom 28. April 2005

Spargelsalat mit Sesam

Lachs an Dillsauce

**Lammrack mit Zucchetti-Kräuter-Kruste
und Safranrisotto**

Honig-Limonen-Pudding mit Erdbeeren

Zutaten für 8 Personen:

Spargelsalat mit Sesam

16	weisse Spargeln	
16	grüne Spargeln	rüsten, quer halbieren, sortengetrennt in wenig Salzwasser sieden, knapp weich kochen, in schräge Stücke schneiden
Sauce		
2 TL	milder Senf	
4 EL	Wein-Essig	
4 EL	Sonnenblumen-Öl	
6 EL	Sesam-Öl	
	Salz und Pfeffer, nach Bedarf	alles gut verrühren, sofort mit den lauwarmen Spargeln mischen, zugedeckt 1-2 h marinie- ren
2	reife Avocado	in Würfel schneiden, dazu zugeben, mischen auf Teller verteilen
8	grosse Radiesli, fein gewürfelt	
1 Bund	Schnittlauch, geschnitten	
4 EL	Sesamsamen, geröstet	mischen und über den Salat streuen
16	Scheiben Baguettes	

Lachs an Dillsauce

8 Lachstranchen

2 EL Butter in der Pfanne warm werden lassen

4 Schalotten, fein gehackt zugeben, kurz andämpfen

3 dl Fischfond zugeben, aufkochen, alles in eine ofen-feste Form giessen, Lachs begeben

1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle Lachs würzen

Tranchen 15-18 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens garen. Lachs herausnehmen, warm stellen, Fond in Pfanne absieben.

Dillsauce

2 dl Weisswein
6 EL trockener Sherry zum Fond geben, auf die Hälfte einkochen

4 dl Sauerrahm
½ TL Salz und Pfeffer
2 Brieflein Safran
6 Tropfen Zitronensaft beifügen, unter Rühren 1-2 Minuten köcheln

1 Bund Dill, fein geschnitten zugeben

Lammrack mit Zuccetti-Kräuter-Kruste und Risotto

Kruste

2 kl	Zucchetto	ungeschält an der Käseraffel fein reiben
12	Thymianzweige	Blätter von den Zweigen zupfen
2 EL	Oliven-Öl	beides im heissen Oliven-Öl kräftig anbraten, dabei soll aller Gemüsesaft verdampfen, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen
160g	weichen Butter	kräftig rühren bis sich Spitzchen bilden
2	Knoblauchzehen	dazu pressen
1	Bund glatten Peterli	fein hacken und zugeben
120g	Paniermehl	zugeben, Zucchetto zugeben
Salz und Pfeffer		kräftig würzen alles zu einer homogenen Paste mischen

Lammracks

4	Lammracks	beidseitig würzen
	Salz und Pfeffer	insgesamt 3-4 Min. beidseitig kräftig anbraten.
8 EL	Oliven-Öl	Racks in einer Ofenform im 70 Grad vorgeheizten Backofen 1 Stunde garen lassen. Nach einer Stunde den Backofen auf 230 Grad Grillofen stellen, das Lammrückenfilet herausnehmen die Zuccettibutter darauf verteilen und gut andrücken. Das Fleisch sofort wieder in der Mitte des Ofens einschieben, die Ofentüre leicht geöffnet halten und die Racks 8-10 Minuten überbacken.

Safranrisotto

2	Schalotten	fein hacken
2 EL	Oliven-Öl	in einer Pfanne erhitzen und Schalotten andämpfen.
560g	Risotto	zugeben und mit dämpfen
6	Tassen Wasser	zugeben
2	Bouillonwürfel	zugeben und aufrühren auf kleiner Flamme weich kochen, wenn nötig Wasser zugeben
2	Brieflein Safran	am Schluss zugeben
8 EL	geriebener Käse	darunterziehen

Honig-Limonen-Pudding mit Erdbeeren

Pudding

2	Limonen	8 dünne Scheiben für die Dekoration zuschneiden Limonensaft auspressen und in eine Schüssel geben
2	Vanilleschote	den Samen herauskratzen und zugeben
720g	Crème fraîche	zugeben
720g	Joghurt nature	zugeben und zu einer Crème verrühren
10	Blatt Gelatine	in reichlich kaltem Wasser einweichen
160g	Honig	in einer Pfanne erwärmen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen 8 EL Limonencreme unterrühren, dann diese Mischung unter die Crème schlagen Puddingförmchen mit kaltem Wasser ausspülen, die Crème einfüllen und 4 Stunden kühl stellen.
4 EL	Portwein	

Erdbeeren

1000g	Erdbeeren	waschen, rüsten und in Scheiben schneiden
2	Limonen	auspressen und den Saft in eine Schüssel geben
2	Päckchen Vanillezucker	zugeben
8 EL	Zucker	zugeben
2	Zweige Minze	fein schneiden und zugeben
2 EL	weißen Rum	zugeben und alles gut mischen Erdbeeren zugeben und untermischen 1 Stunde ziehen lassen