

# Kochsession 30. Juni 2005

Konfierter Lachs mit Blattsalaten

\* \* \*

Kefen-Spinat-Cremesuppe

\* \* \*

Dreierlei gefüllte Schnitzelröllchen  
mit Lattich  
Risotto

\* \* \*

Muffins

## **Konfierter Lachs mit Blattsalaten** für ca. 10 Personen

10 Stk. Lachsrückenfilet à 80 gr  
4 – 5 dl bestes Olivenöl  
650 gr Mischsalat  
Schnittlauch für die Garnitur

Salatsauce:

1 Schalotte  
2,5 EL Sherryessig  
2,5 EL Aceto Balsamico  
5 EL Portwein  
1 dl Sonnenblumenöl  
Salz und Pfeffer

Lachs trockentupfen. Öl in einer Pfanne auf 45 – 50 Grad erwärmen. Lachs hineinlegen so dass er mit Öl bedeckt ist. Bei gleichbleibender Hitze ca. 20 Minuten garen (konfieren). Sorgfältig aus dem Öl heben, auf Küchenpapier abtropfen. Schalotte fein hacken, Essig und Balsamico mischen. Portwein aufkochen. Zuerst Portwein, dann Sonnenblumenöl in die Essigmischung rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren Lachs auf Teller anrichten und mit Salat und Schnittlauch garnieren.

## **Kefen-Spinat-Cremesuppe** für ca. 8 - 10 Personen

600 gr frischer oder ca. 400 gr tiefgekühlter Blattspinat  
2 Frühlingszwiebeln  
2 EL Butter  
2 gehäufte Esslöffel Mehl  
1 Lt Gemüsebouillon (1)  
500 gr Kefen  
4 dl Gemüsebouillon (2)  
40 gr Sesamsamen  
4 dl Rahm  
Salz und Pfeffer, etwas frisch geriebener Muskatnuss

Frischen Spinat waschen, Tiefkühlspinat antauen lassen. Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün in Ringe schneiden. In mittlerer Pfanne Butter schmelzen und Frühlingszwiebel darin andünsten. Spinat beifügen und zusammenfallen lassen. Das Mehl darüber sieben. Mit der Bouillon (1) ablöschen und Suppe zugedeckt 10 Min. leise kochen lassen.

Inzwischen Kefen entfädeln und schräg in Streifen schneiden. In der Bouillon (2) zugedeckt knackig garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und beiseite stellen. Die verbliebene Bouillon zur Spinatsuppe giessen.

Sesamsamen in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten.

Den Rahm steif schlagen.

Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Etwa 2/3 des Rahms unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Kefen in vorgewärmte Suppenteller verteilen, heisse Suppe darüber verteilen, den restlichen Schlagrahm darauf geben und mit Sesam bestreuen.

## **Dreierlei gefüllte Schnitzelröllchen mit Lattich** (für 10 Personen)

30 dünne Kalbsschnitzel, à ca. 60 gr. dünn geklopft  
2 Dosen Peperoni  
10 Scheiben Chämi-Schinken  
20 Tomatenhälften, getrocknet, in Öl eingelegt  
20 Scheiben Mozzarella  
Basilikum  
2 – 3 Aprikosen  
20 Scheiben Rohschinken  
Salz, Pfeffer  
Küchenschnur

5 Stk. Lattich

Schnitzel auslegen, für Füllung 1:

Peperoni vierteln und je mit einer Scheibe Schinken auf 10 Schnitzel auslegen  
für Füllung 2:

10 Schnitzel mit je einer zwei Scheiben Mozzarella und zwei Tomaten belegen,  
Basilikum darüber zupfen

für Füllung 3:

Aprikosen in 8 Schnitze schneiden, mit je 2 Scheiben Rohschinken auf 10 Schnitzel  
auslegen.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen, Schnitzel aufrollen, zusammenbinden

Ofen auf 80 Grad vorheizen. Schnitzel in Bratpfanne portionenweise rundum 1 – 2  
Minuten anbraten. Auf das Blech legen und in der Ofenmitte warm stellen.

Lattich samt Strunk vierteln, bei wenig Bratbutter bei mittlerer Hitze rundum kurz  
anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Schnitzeln anrichten

## **Risotto mit rotem Cicorino** (für 8 – 10 Personen)

500 gr roter Cicorino  
3 EL Olivenöl  
2 EL Margarine oder Butter  
2 Zwiebeln fein gehackt  
600 gr Reis  
2,5 dl Milch  
1,4 Lt Fleischbouillon  
1,5 dl Halbrahm  
8 EL Parmesan

Cicorino in feine Streifen schneiden, Zwiebeln andünsten, Reis begeben und unter  
Rühren dünsten bis er glasig ist. Mit Milch ablöschen und einkochen lassen. Nach  
und nach Bouillon dazugeben bis Reis al dente ist (ca. 18 Min.).

Pfanne vom Herd nehmen, Halbrahm und Käse darunterühren, anrichten.

## **Ricotta-Himbeer-Muffins** (ergibt 12 Stück)

150 gr Ricotta  
1 dl Milch  
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker  
60 gr Butter  
150 gr Zucker  
1 Ei  
250 gr Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
200 gr tiefgekühlte oder frische Himbeeren  
Puderzucker zum Bestreuen

Ricotta, Milch und Vanillzucker verrühren, Butter schmelzen und unter den Ricotta rühren. Zucker und Ei zu einer fast weissen, dicklichen Creme aufschlagen, unter die Ricottamasse ziehen. Mehl, Backpulver und Salz dazusieben und alles zu einem glatten Teig rühren. Zuletzt die Himbeeren sorgfältig darunterziehen. Muffinsblech mit Papierbackförmchen auslegen und Teig in 12 Förmchen verteilen. Muffins im mit 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 20 – 25 Min. backen. Nach dem Backen 10 Min. in der Form stehen lassen, anschl. auskühlen. Mit Puderzucker bestreuen.

## **Vanille-Muffins** (ergibt 12 Stück)

1 Zitrone  
180 gr Creme fraiche  
100 gr Zucker  
2 Beutel Vanillezucker  
2 Eier  
1 Vanillestängel  
80 gr weiche Butter  
250 gr Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
Puderzucker zum Bestreuen

Zitronenschale fein abreiben und Saft auspressen. Schale und Saft mit der Creme fraiche, Zucker, Vanillezucker und den Eiern verrühren. Vanillestängel längs halbieren und Samen herauskratzen. Vanillesamen mit der weichen Butter zur Zitronencreme geben und alles gut verrühren. Zuletzt Salz, Mehl sowie Backpulver dazugeben und zu einem glatten Teig mischen. Muffinsblech mit Papierbackförmchen auslegen und Teig in 12 Förmchen verteilen. Muffins im mit 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 20 – 25 Min. backen. Nach dem Backen 10 Min. in der Form stehen lassen, anschl. auskühlen. Mit Puderzucker bestreuen.

## **Kaffeemuffins mit Schokoladetreuffes** (ergibt 12 Stück)

125 gr weiche Butter  
125 gr Zucker  
1 Ei  
50 gr ungesüßtes Kakaopulver  
2 dl starker Espresso-Kaffee, abgekühlt  
200 gr Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
12 dunkle Truffes

Butter mit dem Zucker sehr luftig schlagen, dann das Ei und das Kakaopulver darunter rühren. Den ausgekühlten Kaffee mit Salz, Backpulver und Mehl zur Buttermasse geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Muffinsblech mit Papierbackförmchen auslegen und Hälfte des Teigs in 12 Förmchen verteilen, je 1 Truffe hineinsetzen und mit dem restlichen Teig decken. Muffins im mit 170 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 20 – 25 Min. backen. Nach dem Backen 10 Min. in der Form stehen lassen, anschl. auskühlen.

**En Guete!**