

Smørebrot Kochsession

10. Dezember 2005

Apéro-Blümchen

**Estragon-Eier auf Nüsslisalat
mit Radieschenvinaigrette
Dinkelbrötchen**

Pilzrahmsuppe

Mandarinensorbet mit Limoncello

Crevetten mit Knoblauch auf Tomaten - Gurkenbeet

**Gefülltes Schweinskarree
Gemüsevielfalt
Kartoffel**

**Apfel – Moon Strudel
mit Vanilla Crème**

Mengen für 20 Personen

Apéro-Blümchen

10 Scheiben Pumpernickel
15 Scheiben helles Brot
gesalzene Butter zum Bestreichen

Belag:

1 grosser Rettich
1 grosse Gurke
4 grosse Rüebli
10 grosse Pilze
300 g Käse
300 g Lachs
200 g Crevetten
1 Bund Radieschen, gewürfelt
1/2 Bund Peterli
Mehrrettich
Kresse zum Garnieren

Pumpernickel und Brot mit der gesalzener Butter bestreichen Blumen ausstechen.
Für den Belag alle Zutaten in dünne, möglichst grosse Scheiben schneiden.
Aus dem Gemüse, Käse und dem Lachs Blümchen ausstechen.
Brot Blumen mit Gemüse und Käse belegen, Radieschen darauf streuen, garnieren.

Estragon-Eier auf Schnittsalat mit Radieschenvinaigrette

Estragon Eier:

20 Eier
200 - 250 g Crème fraîche
5 EL Estragonblättchen
Salz
Pfeffer

Die Eier hart kochen, schälen, längs halbieren, Eigelb herausnehmen. Eigelb mit Crème fraîche, Estragon, Salz und Pfeffer im Cutter verarbeiten. Masse in Spritzsack geben, die Eier füllen. Achtung die Masse darf nicht zu dünn werden .

Radieschenvinaigrette:

15 EL Kräuteressig
Salz
Pfeffer
Paprika
20 EL Rapsöl
25 Radieschen, in sehr kleine Würfel geschnitten
5 kleine Schalotte, in sehr kleine Würfel geschnitten
1 Bund Petersilie, gehackt
800 g Nüsslisalat oder Schnittsalat
200 g Speck in kleine Scheibchen geschnitten kurz anbraten
Für die Vinaigrette alle Zutaten gut verrühren. Salat mit der Vinaigrette mischen, auf Tellern anrichten. Eier darauf verteilen. Speck über dem Salt verstreuen

Dinkelbrötchen

1000 g	Dinkelmehl
120 g	Sesam
120 g	Leinsamen
80 g	Sonnenblumenkerne
80 g	Kürbiskerne
80 g	Walnusskerne
4 Tl	Salz
80 g	Germ oder (6 Pack Trockenhefe)
1 l	warmes Wasser
	Olivenöl

Germ im warmen Wasser auflösen, mit allen Zutaten gut verrühren, in kleine Brötchen formen und ins kalte Backrohr stellen. Auf 220° (Ober- u. Unterhitze) einschalten, nach (ca. 70 Minuten für ein ganzes Brot) herausnehmen und sofort aus der Form stürzen.

Pilzrahmsuppe

1000 g	frische oder gefrorene Pilze
4 EL	Öl
	Pilze im heissen Öl sautieren
60 r	Butter
4	Schalotten
wenig	Knoblauch

Schalotten und Knoblauch hacken, mit der Butter zu den Pilzen Geben, weiter anziehen. 1/3 für die Garnitur herausnehmen mit etwas Mehl bestäuben.

1 l	Milch
1 l	Rahm
	beigeben, 5 ... 10 min. köcheln lassen. Danach pürieren.
	Salz, Pfeffer
etwas	Zitronensaft
	abschmecken, anrichten mit den Pilzen und servieren.

Mandarinensorbet mit Limoncello

3 dl Wasser

220 g Zucker

bei kleiner Hitze verrühren, bis sich der Zucker auflöst. Temperatur erhöhen und 3 – 5 Minuten kochen lassen.

30 Mandarinen

nur Fruchtfleisch, pürieren und durch ein Sieb streichen.

2 - 3 EL Limettensaft

Mandarinen und Limettensaft mit dem Sirup mischen und auskühlen lassen.

Danach in die Eismaschine.

5 dl Limoncello

1 Bund Pfefferminze

2 Limonen

3 Manderienen

Etwas Limoncello über die Mandarinenkugel giessen, mit Pfefferminze, Limonenschnitz und Mandarinenfilet dekorieren.

Crevetten mit Knoblauch auf Tomaten - Gurkenbeet

60 rohe Riesengarnelen mit Schwanz

50 Knoblauchzehen

10 EL Fischesauce

2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

10 EL Limettensaft

10 mittelgrosse Tomaten

2 Salatgurken

2 Bund Schnittlauch

150 g Butter

Crevetten vorsichtig abschälen, so dass Schwanzende am Körper bleibt. Dann am Rücken der Länge nach einschneiden und den Darm entfernen. Anschliessend Garnelen unter fliessendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Crevetten mit Knoblauch, Fischesauce, Pfeffer und Limettensaft in einer Schüssel mischen und 10 Min. marinieren lassen.

Inzwischen Tomaten und Gurke in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Schnittlauch klein schneiden. Die Teller am Rand mit Tomaten- und Gurkenscheiben auslegen.

Butter in einer grossen Pfanne oder in einem Wok bei mittlerer Hitze erhitzen. Crevetten hineingeben, Mariniergefäss mit etwas Wasser ausschwenken und die Flüssigkeit zu den Crevetten geben. Mit geöffnetem Deckel bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. garen.

Crevetten auf die vorbereiteten Teller legen, mit Schnittlauch bestreuen.

Gefülltes Schweinskarree

15	Weichspeckbirnen
ca. 3 kg	Schweinskarree (Nierstück)
3 EL	Senf
3	Knoblauchzehe, gepresst
	Pfeffer, Salz
	Bratbutter oder Bratcrème
3 EL	Butter
6 EL	Birnendicksaft
2,5 dl	Birnenlikör (4,5 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein geht auch)
12 dl	Kalbsfond
12	Gewürznelken
10	Birnen, geschält, Kerngehäuse entfernt, in feine Schnitze geschnitten
150 g	Butter, kalt, in Stücke geschnitten

Weichspeckbirnen mit Wasser bedecken, 3-4 Stunden einweichen. Wasser abgiessen, Birnen abtropfen lassen. Stiele der Birnen entfernen, Birnen längs halbieren.

Schweinskarree längs bis 3/4 Tiefe einschneiden. Mit den Weichspeckbirnen füllen, mit Küchenschnur binden. Senf, Knoblauch und Pfeffer mischen, Fleisch ringsum damit bepinseln. Zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Stunden marinieren.

Fleisch 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Karree salzen. In Bratbutter ringsum (auch an den Enden) 8-10 Minuten anbraten. Auf die vorgewärmte Platte legen, bei 80 °C 1 3/4 Stunden nachgaren.

Überschüssiges Fett in der Bratpfanne mit Haushaltspapier auftupfen. 1 EL Butter zum Bratensatz geben, schmelzen. Birnendicksaft beifügen, kurz andünsten. Mit Birnenlikör ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Fond beifügen, nochmals leicht einkochen. Nelken und Birnen zugeben, zugedeckt ca. 10 Minuten weich garen. Birnen sorgfältig herausnehmen, zugedeckt warm stellen (beim Schweinskarree). Nelken entfernen.

Sauce aufkochen. Butter portionenweise unter ständigem Rühren beifügen, Sauce nicht mehr kochen, abschmecken.

Schweinskarree in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden. Wenig Sauce auf die vorgewärmten Teller verteilen, Fleisch darauf legen, einige Birnenschnitze daneben anrichten. Restliche Sauce dazu servieren.

Vorbereiten:

Das fertig gegarte Karree kann anschliessend im 60 °C warmen Ofen bis zu 1 Stunde warm gestellt werden.

Gemüsevielfalt

Je nach Jahreszeit, möglichst klein

gelbe und grüne Zucchini, Strauchtomaten, Stangenbohnen, Lauch, Artischockenboden, Champignons, gelbe Birnentomaten, Zuckermöhren, Tomaten, Stangensellerie, Potatoes und so weiter.

Die Gemüse nach eigenen Ideen füllen, z. B. (Zucchini, Artischockenboden), schmoren (Staudensellerie, Tomaten), blanchieren (Zuckerschoten), dünsten (Zuckermöhren)

Die Gemüse lassen sich, je nach Jahreszeit, variieren und so entsteht jedes Mal ein besonderes und außergewöhnliches vegetarisches Gericht.

Menge für zwei Service bereitstellen.

Apfel-Moon Strudel mit Vanilla Crème (zwei Stück)

500 g	Mehl
2 Stück	Eier
	Salz
160 g	Wasser
50 g	Öl
160 g	Mohn
3-4 dl	Milch
1000 g	Äpfel
80 g	Butter
60 g	Panierbrot
100 g	Zucker
	Zimt
2 Stück	Zitronen

Mohn in Milch kochen, bis die Milch weg ist. Das Ei, Wasser, das Öl vermischen. zum Mehl geben und den so entstandenen Teig kneten. Der Teig muss später sehr dünn ausgewallt werden, darum muss er sehr zäh sein; er darf aber nicht klebrig sein. Wenn der Teig im Kühlschrank abgekühlt wird, lässt er sich besser auswallen. Teig sehr dünn auswallen. [Zeitungstest]

Die zu Schnitzen verschnittenen Äpfel zusammen mit den übrigen Zutaten auf dem Teig verteilen. Das ganze zu einer Riesenwurst zusammenrollen. Auf ein mit Butter ausgeriebenes Blech legen. Etwas Butter in einem Pfännchen erhitzen; zum späteren Drüberpinseln. (Eigelb ginge auch. Mit Butter machen's die Südtiroler)

Bei 180° bis 200° etwa dreiviertel Stunden backen; ab und zu mit der Butter drüberpinseln.

Vanillesauce

2 l	Milch
400 g	Zucker
100 g	Vanillepulver

alles zusammen aufkochen und Philipp fragen.....