

# **Smørebrot Kochsession**

## **19. Januar 2006**

**Minestrone**

\*\*\*\*\*

**Conchiglie al salmone**

\*\*\*\*\*

**Brasato al Barolo  
Thymian-Gnocchi**

\*\*\*\*\*

**Tiramisu**

Mengen für 10 Personen

## Minestrone

100 g	Borlottibohnen
2	Zwiebel, fein gehackt
4	Rüebli, in kleine Stücke geschnitten
2 Stück	Knollensellerie, in kleine Stücke geschnitten
2 kleine	Lauchstängel, in Streifen geschnitten
200 g	Wirz, in Streifen geschnitten
2	Knoblauchzehen, gepresst
4	Tomaten
2 EL	Butter
100 g	Speckwürfelchen
2 l	Fleischbouillon
4 EL	Tomatenpüree
2 Zweiglein	Rosmarin
4 Zweiglein	Basilikum
4 Zweiglein	Thymian oder Majoran
120 g	Teigwaren

geriebener Parmesan zum Bestreuen

Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, abgiessen.

Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, vierteln, entkernen und in Würfelchen schneiden.

Speckwürfelchen und Zwiebeln im Butter andünsten. Rüebli, Sellerie, Lauch, Wirz und Knoblauch dazugeben, dämpfen. Mit Bouillon ablöschen. Bohnen beifügen, aufkochen.

Zugedeckt bei kleiner Hitze 1-1 1/2 Stunden köcheln lassen.

Tomaten, Tomatenpüree, Kräuterzweiglein und Teigwaren dazugeben. 20 Minuten fertig garen.

Kräuterzweiglein entfernen. Minestrone mit Parmesan servieren.

## Conchiglie al salmone

4 dl	Rahm
2 EL	trockener Vermouth
wenig	abgeriebene Zitronenschale
	alles ca. 10 Minuten köcheln lassen
1 Dose	Artischockenböden ca. 300g
	abtropfen, in kleine Würfel schneiden begeben.
wenig Dill	hacken beifügen
3 EL	Parmesan gerieben darunter rühren
1/2 TL	Salz
1MS	weisser Pfeffer

150 g Rauchlachs in Streifen

500 g Teigwaren, z.B. Muscheln al dente kochen

erst die Sauce mit den heissen Teigwaren mischen, dann die Lachsstreifen begeben.

## **Brasato al Barolo**

330 g	Rüebli
400 g	Staudensellerie
160 g	Knollensellerie
160 g	Zwiebeln
5	Knoblauchzehen
2.5 kg	Rinderbraten
1 l	Barolo
Salz, Pfeffer	
8 EL	Olivenöl
8 EL	Tomatenmark
1	Bratensaucenwürfel

Rüebli, Staudensellerie und Knollensellerie in gleich grosse Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch auch in Würfel schneiden. Fleisch mit dem Gemüse in einen grosse Schüssel geben und mit Barolowein auffüllen.

Zugedeckt in den Kühlschrank legen, 24 Std. marinieren.

Fleisch mit der Marinade in ein Sieb abgiessen, Marinade auffangen. Fleisch trocken tupfen, salzen, pfeffern. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und von allen Seiten gut anbraten. Ca. 15 min. Abgetropftes Gemüse dazu, mitschmoren. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Dann die Marinade anliessen, einmal aufkochen lassen. Den Bräter zudecken und das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 2-2 1/2 Std. garen.

Das Fleisch und die Hälfte des Gemüses aus der Sauce nehmen. Das restl. Gemüse mit dem Stabmixer pürieren, damit die Sauce binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das restl. Gemüse wieder dazugeben und noch mal leicht erhitzen.

Den Braten aufschneiden und mit der Gemüsesauce anrichten.

## **Thymian-Gnocchi**

600 g	Kartoffeln, mehligere Sorte, schwellen, heiss schälen
2	Eigelb
50 g	Parmesan, gerieben
6 EL	gehackte Thymian
200 g	Mehl
1 TL	Salz

Kartoffeln in gesalzenem Wasser weichkochen, abtropfen und ausdampfen lassen. Durch die Kartoffelpresse oder das Passe-vite treiben. Mit Eigelb, Parmesan und Thymian vermischen bis ein weicher Teig entsteht. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 min. kühl stellen. Gnocchi-Masse auf wenig Mehl zu Rollen von ca. 1 1/2 Ø formen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Diese mit dem Daumen über einer Gabel rollen, so dass ein Rillenmuster entsteht. In das knapp kochende Salzwasser geben, und ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf ein gebuttertes Blech legen. Im auf 150 °C vorgewärmten Ofen kurz erwärmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

2 EL Thymian gehackt über die angerichteten Gnocchi streuen.

## Tiramisu (zwei Formen)

5	Eigelb
125 g	Zucker mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse hell ist.
2	Zitronen die Schale gut waschen und raffeln
750 g	Marscapone beides unter die Masse rühren.
5	Eiweiss
	Prise Salz zusammen steif schlagen
3 Ei	Zucker zum Eischnee geben, kurz weiter schlagen, dann sorgfältig unter die Marscapone Masse ziehen.
5 dl	starken Kaffe
2.5 dl	Cognac
2.5 dl	Amaretto
2 Pack	Löffelbiskuit

jedes dritte Löffelbiskuit mit Kaffee, Cognac und Amaretto gut tränken. (2 lagen)  
Eine Schicht getränkte Löffelbiskuits, die hälfte der Creme darüber giessen, wieder eine Schicht getränkte Löffelbiskuits hinein legen, dann die restliche Creme darüber giessen und glatt streichen. Mindestens 1/2 Tag, besser 1 Tag kühl stellen. Oberfläche dicht mit Kakaopulver übersieben.