Smørebrot Kochsession

Nüssli Salat mit Ei

**Blumenkohl Suppe
mit Mimosa Toast**

**Entercôte mit Olivenkruste
Bratkartoffeln und Gemüse**

Orangen Mousse

Rezepte für 10 Personen

Nüssli Salat mit Ei

Zutaten:

500	g	Nüsslisalat / Feldsalat, gerüstet
500	g	Eier, hartgekocht
100	g	Toastbrot

Sauce:

5	g	Curry, Madras
50	g	Senf, mild
50	g	Apfelessig
100	g	Sonnenblumenoel
2.5x		Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle
2.5x		Worcestershire Sauce

Vorbereitung:

- Nüsslisalat waschen, gut abtropfen lassen.
- Die Eier schälen und feinhacken.
- Toastbrot in kleine Würfel schneiden, knusprig rösten.

Zubereitung:

- Zutaten für die Sauce in die Salatschüssel geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren.
- Sauce kurz vor dem servieren mit dem Salat mischen.
- Salat auf Teller anrichten und mit den Eiern und Toastwürfeli garnieren.

Blumenkohlsuppe mit Mimosa-Toast

Vor- und Zubereitungszeit:

Ca. 40 Minuten

Suppe:

2,5	EL	Butter (ca 40g)
2.5	Stk.	Zwiebeln
800	g	Blumenkohl, in kleine Röschen
500	g	Rüebli, in ca. 5 mm dicken Scheiben
20	dl	Gemüsebouillon
1	TL	frischen Ingwer, gerieben
2	dl	Orangensaft

nach Bedarf Salz, Pfeffer.

Mimosa-Toast:

10		Scheiben Toastbrot
5	EL	Olivenöl
120	g	Blumenkohl, gehackt.
2	Bund	Schnittlauch, fein geschnitten, 2 EL für die Garnitur beiseite stellen.
1	TL	Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung Suppe:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel andämpfen, Blumenkohl und Rüebli begeben, ca 3 min. weiterdämpfen.

Bouillon dazugießen, aufkochen.

Hitze reduzieren, Ingwer begeben, Gemüse ca. 20 Min. weich köcheln, pürieren.

Orangensaft dazugießen, würzen.

Zubereitung Toast:

Die Ränder der Toastscheiben abschneiden, fein hacken und in eine Schüssel geben.

Toastscheiben beiseite legen.

Die Zutaten von Öl bis und mit Schnittlauch zum gehackten Brot geben, mischen würzen.

Masse auf den Toastscheiben verteilen, diagonal halbieren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 10 min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Anrichten:

Suppe nur noch warm werden lassen, in Suppenteller geben und mit dem beiseite gestellten Schnittlauch garnieren. Mimosa Toast dazu servieren.

Entercôte in Olivenkruste

Vor- und Zubereitungszeit:

Ca 20 Minuten
Niedergaren:
Ca. 25 Minuten

Zutaten:

160	g	Paniermehl
160	g	entsteinte grüne Oliven, fein gehackt
2	EL	italienische Kräutermischung
1	Stk.	Unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale.
1	dl	Olivenöl
12	Stk.	Entercôtes (je ca. 150 g), Oel zum Anbraten wenig Salz, Pfeffer.
2	dl	Rotwein
2	dl	Fleischbouillon
125	g	Buttter, kalt, in Stücken
nach Bedarf		Salz, Pfeffer
nach Bedarf		Kartoffeln und Gemüse.

Zubereitung:

Entercôte: ca. 30 min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen mit Blech auf 100 Grad vorheizen.

Olivenmasse: Paniermehl bis und mit Zitronenschale mischen, Olivenöl dazu giessen, alles gut mischen.

Entercôte: Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise beidseitig je ca. 1 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, würzen. Entercôtes nebeneinander auf das Blech legen.

Olivenmasse gleichmässig auf die Entercôtes verteilen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, Bratpfanne beiseite stellen und für die Sauce weiterverwenden.

Niedergaren: 20 Min. in der Mitte des auf 100 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 250 Grad Oberhitze oder Grill stellen. Entercôtes auf der obersten Rille ca.4 min. überbacken. ACHTUNG: geht sehr schnell und die Kruste verbrennt!

Das Fleisch kann anschliessend bei 60 Grad in der Mitte des Offens bis zu 30 Min. warm gehalten werden.

Sauce: Wein und Bouillon in dieselbe Bratpfanne giessen, Bratsatz lösen. Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einköcheln. Pfanne von der Platte ziehen. Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Herdplatte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist, würzen, sofort servieren.

Dazu passen: Bratkartoffeln und gedämpftes Wurzelgemüse. (Broccoli, Rübli)

Orangen - Mousse

Zutaten:

2	Stk	Orangen, nur abgeriebene schalen
6	EL	tiefgekühltes Orangensaftkonzentrat, aufgetaut, oder Orangenkonfitüre.
4	EL	Grenadine,
100	g.	Zucker.
300	gr.	Macarpone
2.5	dl	Orangensaft (ca. zwei Stück)
6	Blatt	Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft.
5	dl	Halbrahm, steif geschlagen.

Orangenscheiben und Orangenfilets für die Garnitur.
Alle Zutaten bis und mit Mascarpone mit dem Schwingbesen verrühren.
Orangensaft daruntermischen. Gelatine mit wenig Wasser im heissen Wasserbad nur so lange erwärmen, bis sie flüssig ist. Mit 2 Esslöffel Mascarpone Masse mischen und sofort gut unter die restliche Creme rühren. Schüssel ins kalte Wasserbad stellen, bis die Masse erst am Rand leicht fest ist, glatt rühren. Schlagrahm darunterziehen. Füllung auf den Ausgekühlten Boden giessen, glatt streichen. Zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen, garnieren.