

# Smørebrød Kochsession

## 22. Juni 2006

### Annemarie Wildeisen ist zu Gast

#### Tatar von geräuchertem Forellenfilet

\*\*\*\*\*

#### Zitronengrassuppe

\*\*\*\*\*

#### Kalbsnuss an Portweinrahm mit getrockneten Tomaten Maisgalletten Saisongemüse

\*\*\*\*\*

#### Kir-Royal-Mousse

Mengen für 8 Personen

#### Tatar

8	geräucherte Forellenfilets
2	Frühlingszwiebeln
1	Salatgurke
2 Bund	Schnittlauch
8 Esslöffel	Crème fraîche
2 Esslöffel	Meerrettichpaste
Salz, Pfeffer	
1 dl	Rahm
	Toast oder Pumpnickelscheiben

Forellenfilets in kleine Würfelchen schneiden

Frühlingszwiebel rüsten, das Weiße fein hacken, das Grün in feinste Ringe schneiden

Gurken schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in kleinste Würfelchen schneiden

Schnittlauch in Ringlein schneiden

Crème fraîche und Meerrettichpaste verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Forelle, Frühlingszwiebel, Gurke und Schnittlauch beifügen und alles sorgfältig mischen

Rahm steif schlagen, unter das Tatar ziehen und evtl. nachwürzen

Auf Toast oder Pumpnickel anrichten

### **Zitronengrassuppe**

4	Stängel Zitronengras
4	Schalotten
120 gr	frischer Ingwer
1	kleine rote Chili
3 Esslöffel	Olivenöl
8 dl	Gemüsebouillon
5,5 dl	Kokosmilch
½ Teelöffel	Currypulver
Salz, Pfeffer	
½ Bund	frischer Koriander

Zitronengras in dünne Ringe schneiden

Schalotten und Ingwer hacken

Chilischote der Länge nach halbieren und entkernen

Öl erhitzen und alle vorbereiteten Würzzutaten andünsten, dann Bouillon und Kokosmilch dazugeben und alles zugedeckt auf mittlerem Feuer etwa 10 Minuten kochen lassen.

Suppe durch feines Sieb gessen und mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken

Mit Stabmixer schaumig aufschlagen und mit Koriander garnieren

### **Kalbsnuss**

130 gr	in Olivenöl eingelegte getrocknete Tomaten
3	Knoblauchzehen
3	Schalotten
Ca. 1 kg	runde Kalbsnuss
Salz, Pfeffer	
3 Esslöffel	Bratbutter
2 dl	Portwein
2,5 dl	Kalbsfond
4 dl	Rahm
Einige Tropfen	Zitronensaft
1 Bund	Schnittlauch

Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen

Tomaten abtropfen und in Streifen schneiden

Knoblauch und Schalotten fein hacken

Kalbsnuss mit Salz und Pfeffer würzen, in der heissen Bratbutter rundherum 8 Min. Kräftig anbraten, herausnehmen und sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad ca. 2 ½ Std. nachgaren lassen.

Im Bratensatz Tomaten, Schalotten und Knoblauch andünsten, mit Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Kalbsfond dazugiessen und alles wiederum etwas einkochen.

Rahm beifügen und Sauce noch so lange kochen bis sie cremig bindet, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Beiseite stellen

Unmittelbar vor Servieren Sauce nochmals aufkochen und Schnittlauch dazuschneiden

### **Maisgaletten**

130 gr	Mehl
2 dl	Milch
1 ½	Eier
Salz, Pfeffer	
1 Dose	Zuckermais oder 400 gr frische, ausgelöste Maiskörner von ca. 2 Maiskolben
Bratbutter	

Mehl in eine Schüssel sieben und mit Milch glattrühren, Eier untermischen. Teig mit Salz und Pfeffer würzen, etwa 20 Min. ausquellen lassen.

Maiskörner zum Teig geben

Bratbutter erhitzen, jeweils einen Esslöffel Teig hineingeben und daraus kleinste Omeletten backen.

### **Kir-Royal-Mousse**

6 Blatt	Gelatine
6	Eigelb
60 gr	Puderzucker
2 Esslöffel	Zitronensaft
1 dl	Cassislikör
3 dl	trockener Champagner
3 dl	Rahm

Himbeersauce :

500 gr	Himbeeren
4 Esslöffel	Puderzucker
2 Esslöffel	Wasser
2 Esslöffel	Zitronensaft

Garnitur :

500 gr	Himbeeren
--------	-----------

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen

Eigelbe, Puderzucker und Zitronensaft zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen, dann Cassislikör unter die Creme rühren.

Gelatine tropfnass in Pfännchen geben und bei milder Hitze auflösen, vom Herd nehmen.

Einige Löffel Cassiscreme unterrühren, diese Mischung zur restlichen Creme rühren.

Den Champagner unter Schlagen dazugiessen

Creme 20 – 30 Min in den Kühlschrank stellen, bis sie am Rand entlang zu gelieren beginnt

Inzwischen Rahm sehr steif schlagen, mit Schwingbesen locker unter die Creme rühren.

Mousse mind. 3 Std. kühl stellen

Himbeeren mit Puderzucker, Wasser und Zitronensaft pürieren, durch Sieb streichen, kühl stellen

Zum Servieren etwas Himbeersauce auf Teller geben, Mousse darauf anrichten und mit Himbeeren garnieren.