

# Smørebrot Kochsession 142

## 19. Oktober 2006

### Rauchlachs-Gemüsetartare

\*\*\*\*\*

### Kürbissuppe

\*\*\*\*\*

### Schweinscarrée mit Kartoffelkruste Auf Lauchgemüse

\*\*\*\*\*

### Traubenküchlein

Mengen für 8 Personen

#### Rauchlachs-Gemüsetartare an Ruccolasauce

300 g Rauchlachs in kleine Würfel schneiden  
60g Karotten  
60 g Knollensellerie  
60 g Lauch

4 EL Sauerrahm  
2 TL gehackter Dill  
2 TL Zitronensaft

- Karotten, Knollensellerie, Lauch in Brunoise schneiden und im gesalzenen Wasser blanchieren.
- Alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

#### Ruccolasauce:

100g Ruccola, im Salzwasser blanchieren, sofort im kalten Wasser abschrecken und pürieren  
2 dl Rahm Rahm auf die Hälfte reduzieren

Anrichten; Spiegel mit Ruccolasauce, darauf Rauchlachsquenelles anrichten. Mit Limonenscheiben Ruccolablättern und diversen Salatblättern (z.B. in Gurkenringen garnieren.

### **Kürbissuppe**

1,2 kg	Kürbis in kleine Würfel geschnitten
2	Zwiebeln fein geschnitten
	Butter zum Dämpfen
2 dl	Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein
1,2 l	Gemüsebouillon
400 gr	Crème fraîche
1 Bund	Kerbel gehackt

- Kürbis und Zwiebeln in Butter andämpfen. Mit Wein oder Apfelwein und Bouillon ablöschen. Zugedeckt ca. 40 min leicht kochen.
- Suppe pürieren. Ca. die Hälfte der Crème Fraîche darunter rühren, abschmecken.
- Suppe anrichten, mit restl. Crème Fraîche garnieren. Mit Kerbel bestreuen.

### **Schweinscarrée mit Kartoffelkruste auf Lauchgemüse**

1,6 kg Schweinscarré würzen und gut anbraten

Im 80°C vorgeheizten Ofen ca. 1 1/2 h garen, bis Kerntemp ca 50°C  
Braten aus dem Ofen nehmen, Oberhitze auf 220°C

Kartoffelkruste:

400 g Kartoffel, z.B. Sirtema  
2 Eier verklopft  
Salz Pfeffer Muskat

Kartoffel schälen und ganz dünn hobeln. Den Braten ziegelartig mit Kartoffeln bedecken und jede Lage mit Ei bepinseln, würzen. Im Ofen ca. 10 min hellbraun backen.

Sauce:

6 dl Kalbsfond  
4 dl Weisswein  
5 Schalotten  
2 Lorbeerblatt  
1 Msp. Honig  
60 gr Butter

Alles ca. 30 min. köcheln lassen und auf 1/3 einkochen

**Lauchgemüse:**

800g Lauch, rüsten in Rauten schneiden blanchieren und im Eiswasser abkühlen  
30 g Butter, evtl wenig Trüffelöl, Lauch dünsten  
1 EL Mehl  
2 dl Milch  
60 g Rahm begeben und leicht köcheln lassen  
Salz und Pfeffer, wenig Muskat

## **Traubenküchlein**

500 g           Mehl kg  
10               Eigelb  
160 g           Zucker  
5 dl             Milch  
120 g           Butter flüssig  
2 EL             Ingwerwurzel gerieben

10               Eiweiss, mit einer Prise Salz steif schlagen  
1,2 kg           blaue Trauben, ganz  
Bratbutter od Bratcrème  
500 gr           Crème Fraîche  
beliebig         Zimtzucker

- Mehl, Eigelb, Zucker, Milch, Butter und Ingwer verrühren. Eiweiss und Salz steif schlagen, sorgfältig darunter ziehen und Trauben darunter mischen.
- In beschichteter Bratpfanne wenig Bratbutter schmelzen. Beidseitig goldbraun backen. Warm stellen

Mit Zimtzucker bestreuen  
Schlagrahm zum Garnieren