

Smørebrot Kochsession 147

Möhrencremesuppe

**Kartoffel – und Meerrettich Salat
mit feinen Kräutern und Bresaola**

Coq au vin

Blaubeereis mit gebratenen Ricottanocken und Zitronensirup

*Weine:
Weisswein
Rotwein*

Möhrencremesuppe

Zutaten für 10 Personen

1	kg	Möhren (Karotten)
3	Stange	Lauch
3		Zwiebel
1		Schuss Weißwein, trocken
2	l	Gemüsebrühe
5	EL	Öl
300	g	Schlagsahne
350	g	Butter
		Zucker
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Möhren schälen, waschen und grob raspeln. Die geschälte Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden.

Das Öl in einem Suppentopf erhitzen und den Lauch kurz andünsten, dann wieder herausnehmen. Im verbliebenen Öl die Möhrenraspel und Zwiebeln andünsten.

Das Ganze mit Wein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen, circa zehn Minuten köcheln lassen. Danach die Sahne hinzugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Die fertige Suppe mit einem Mixstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in Tassen oder in tiefen Tellern anrichten und mit dem Lauch garnieren.

Kartoffel – und Meerrettichsalat mit feinen Kräutern und Bresaola

Zutaten für 10 Personen

2	kg	Kartoffel abgebürstet
5	Stk.	Zitronen
1	Stk.	Staudensellerieherz in feine Scheiben geschnitten, die zarten gelben Blätter beiseite gelegt.
2	Bund	glatte Petersilie, die Blätter abgezupft und gehackt.
5-6	TL	geriebener Meerrettich
6-7	EL	Crème fraîche oder saure Sahne.
55	Stk.	Bresaola oder kaltes Roastbeef.
2	Bund	Estragon, die Blätter abgezupft. Olivenöl.

nach Bedarf Meersalz, gemahlener schwarzer Pfeffer.

Zubereitung:

Die Kartoffel in einem Topf mit sprudelndem Salzwasser kochen, bis sie gerade weich sind, dann abgiessen. Während ist jetzt 5 Minuten abkühlen, bringen Sie den Rest des Salats auf die Reihe.

Den grössten Teil des Zitronensafts in eine grosse Schüssel giessen und 1 kräftige Prise Salz, ein bisschen Pfeffer, die Staudensellerie-scheiben, die Petersilie und den Meerrettich dazugeben. Die Crème fraîche oder saure Sahne einrühren. Die noch heissen Kartoffeln halbieren oder vierteln und ebenfalls in die Schüssel geben. Mit noch mehr Salz und Pfeffer würzen – aber nicht übertreiben – und den Salat durchmischen.

Probieren Sie jetzt. Vielleicht fehlt noch etwas Zitronensaft? Zitrone und Meerrettich müssen schon ausgewogen sein und die Aromen werden sich, nachdem der Salat angemacht ist, noch weiter entfalten.

Inzwischen auf jedem Teller 6 Scheiben Bresaola oder Roastbeef in einem Kreis auslegen. Den Salat in die Mitte häufen und dann die Enden der Fleischscheiben darüberschlagen. Mit dem Estragon und den Staudensellerieblättern bestreuen. Noch etwas Olivenöl darüberträufeln – und schon kann's losgehen.

Coq au vin

Zutaten für 10 Personen

2	Stk.	Freilandhähnchen oder Poularde à ca. 1,3 kg
100	g	Butter
30	Stk.	Silberzwiebeln, roh, nicht aus dem Glas
40	Stk.	Champignons, braun (Egerlinge)
3	EL	Mehl
250	g	Räucherspeck, durchwachsen
9	cl	Cognac
0,75	Ltr.	Rotwein (z.B. französischer Pinot noir aus dem Burgund)
1,0	Ltr.	Geflügelfond
3		„Bouquet garni“ (Lauchstange, Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie)
2		Bund Petersilie, glatt
		Salz
		weißer Pfeffer aus der Mühle
		Pflanzenöl zum Braten und zum Frittieren

Bandnudeln als Beilage

1	Kg	Mehl
6	Stk	Eier
		Wasser

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Das Hähnchen kalt abwaschen und in zwölf Teile auslösen, salzen und pfeffern. In einem Bräter Pflanzenöl erhitzen und die Butter aufschäumen lassen. Darin die Geflügelteile goldbraun anbraten.

Die Silberzwiebeln schälen und zufügen. Die Champignons putzen und ebenfalls zugeben. Das Mehl dazugeben und anrösten. Nach und nach den Cognac und den Rotwein angießen, dabei immer wieder flambieren. Den Geflügelfond aufgießen und das „Bouquet garni“ einlegen. Den Bräter in den Ofen stellen und circa 40 Minuten garen.

Den Speck in feine Stifte schneiden und in einer Pfanne kross anbraten.

Die Blattpetersilie waschen, zupfen und in einem Topf in reichlich Öl knusprig frittieren.

Zum Schluss Speck und Petersilie über das Gericht geben und zusammen mit den Nudeln servieren.

Tipp

Wenn es schnell gehen soll, schmort man alles zusammen. Schöner ist es, Zwiebeln, Champignons und Speck separat zu garen und zum Schluss darüberzugeben.

Blaubeereis mit gebratenen Ricottanocken und Zitronensirup

Zutaten für 10 Personen

500	g	Heidelbeeren, tiefgefroren
250	ml	Milch
3	EL	Puderzucker
300	g	Ricotta
150	g	Semmelbrösel
5	Stk.	Eier
3	EL	Zucker
1,5	Stk.	Vanilleschote
3	TL	Butterschmalz
3	Stk.	Zitrone
5	EL	Zucker, braun

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiweiß mit etwa einer Messerspitze Zucker steif schlagen. Das Vanillemark aus der halben Schote kratzen und zusammen mit den Eigelb, Semmelbrösel, dem Ricotta und restlichen Zucker verrühren.

Die Schale einer Zitrone abreiben, den Saft auspressen und mit dem braunen Zucker sirupartig einköcheln lassen.

Den Eischnee unterheben, Nocken abstechen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten langsam braten.

Die Zitronenschalen, für den Geschmack, in die Pfanne beilegen. Die Nocken anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Die tiefgefrorenen Blaubeeren mit Puderzucker mischen, in ein hohes Gefäß geben und knapp mit Milch bedeckt auffüllen. Anschließend mit Hilfe eines Pürierstabes zu einem cremigen Eis mixen.

Abschließend die Nocken mit dem Eis anrichten und den Sirup drüber träufeln.