

# Smørebrot, Weekend 2007



**Bärlauch-Kartoffel-Cremesuppe**

**Gemischter Blattsalat**

**Entenbruststreifen an Honig-Balsamico-Sauce  
Tomaten-Kräuter-Polenta**

Das Rezept ist für ca. 14 Personen (12 Erwachsene und 2 Kinder) ausgelegt.

# **Bärlauch-Kartoffel-Cremesuppe**

## **Zutaten**

3 EL Butter  
3 mittelgrosse Zwiebeln, gehackt  
300 g junge Bärlauchblätter  
14 mittelgrosse, mehlig kochende Kartoffeln  
3 l Gemüsebrühe  
5 dl Rahm  
frisch gemahlener Pfeffer  
Salz

## **Zubereitung**

Die Bärlauchblätter in Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln mit den Bärlauchstreifen in der Butter andünsten, Kartoffeln zugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen, bei schwacher Hitze kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Pürieren.

Die Bärlauchsuppe mit dem Rahm erhitzen, je nach Konsistenz mit Wasser oder Gemüsebrühe verdünnen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Anrichten. Mit Schlagrahm und Bärlauchstreifen garnieren.

# Entenbruststreifen an Honig-Balsamico-Sauce

## Zutaten

12 – 16 Entenbrüstchen, je nach Grösse (ca. 2,4 kg)  
8 Esslöffel Honig  
25 Esslöffel Balsamicoessig  
1 kg Champignos  
200 g luftgetrockneter Speck oder Pancetta  
25 Knoblauchzehen  
5 grosse Rosmarinzweige  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
15 Esslöffel Olivenöl  
6 dl Weisswein  
5 gehäufte Esslöffel Butter

## Zubereitung

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Haut und Fettschicht der Entenbrüstchen und das Fleisch in kleinfingergrosse Streifen schneiden.

Honig und Balsamicoessig verrühren. Die Entenbruststreifen etwa 15 – 20 Minuten darin marinieren.

Inzwischen die Champignos rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Den Speck oder Pancetta in Streifchen, den Knoblauch in Scheibchen schneiden. Die Rosmarinnadeln vom Zweig streifen.

Die Entenbruststreifen gut abtropfen lassen, restliche Mariande beiseite stellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Im heissen Olivenöl 1 ½ - 2 Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und bei 70 Grad 15 – 20 Minuten nachgaren lassen.

Im Bratensatz den Speck oder Pancetta leicht anrösten. Champignos, Knoblauch und Rosmarin beifügen und kurz mitbraten. Mit dem Weisswein sowie der Marinade ablöschen. Solange einkochen lassen, bis noch etwa 200 ml Flüssigkeit übrig sind.

Am Schluss die Butter in die leicht kochende Sauce geben und diese mit Butter sowie, wenn nötig, mit etwas Salz abschmecken. Über die Entenbruststreifen geben und diese sofort servieren.

# Tomaten-Kräuter-Polenta

## Zutaten

2 ½ l Milch  
2 ½ l Bouillon  
1 kg Maisgriess  
2 kg Pelati Dosentomaten (Abtropfgewicht)  
5 grosse Zwiebeln  
~ 20 Esslöffel Olivenöl  
~ 3 Bund Petersilie  
~ 60 Basilikumblätter  
5 kleine Zweige Rosmarin  
Salz  
Pfeffer  
400 g Parmesan oder Sbrienz

## Zubereitung

Milch und Bouillon zusammen aufkochen. Unter Rühren langsam den Maisgriess einrieseln lassen. Zugedeckt auf kleinster Hitze unter gelegentlichem Umrühren etwa 15 Minuten ausquellen lassen.

Inzwischen die Tomaten in ein Sieb abschütten und gut abtropfen lassen; der Saft wird für dieses Rezept nicht mehr verwendet. Die Tomaten in Stücke schneiden.

Die Zwiebeln fein hacken. Im Olivenöl andünsten. Die Tomaten beifügen und zugedeckt 5 Minuten dünsten.

Inzwischen alle Kräuter fein hacken. Zu den Tomaten geben und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Tomaten und den Parmesan unter den fertigen Mais mischen. Alles nur noch gut erhitzen.

### Wichtig!

Die Polenta soll eine sehr weiche Konsistenz haben. In eine vorgewärmte Schüssel anrichten.