

Kochclub Smørebrot

Kochsession 150 vom 24. Mai 2007

Lachs Stroganoff im Knusper-Krönli

Knoblauchcremesuppe mit Brot und Mandeln

**Kalbsfilet mit Balsamico-Butter
Olivenkartoffeln
junge Karotten**

Orangensalat mit Mandeln und Schokospänen

Zutaten für 10 Personen:

Lachs Stroganoff im Knusper-Krönli

10 fertige Tortillas

5 El. Wasser

5 Ms Paprika

verrühren, Tortillas damit bestreichen, in der Mitte leicht biegen, in je ein Förmchen legen, mit dem Daumen in die Wölbungen drücken, ca. 8 Min in der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofens blindbacken.

1 kg Lachsfilet

2.5 El Butter

2 Schalotten

5 rote Peperoni

Lachsfilet in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. in der Pfanne warm werden lassen. fein gehackt andämpfen. entkernen in feine Streifen schneiden, die Hälfte beiseite stellen, den Rest mit dämpfen.

2.5 Tl Tomatenpüree

5 dl Weisswein

dazu giessen, aufkochen, auf die Hälfte einkochen

5 dl Gemüsebouillon

fein pürieren.

4,5 dl Saucen Halbrahm

begeben, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren

5 El Cognac

500 g kleine Champignons,

Beiseite gestellte Peperoni und geviertelt alles begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln.

5 Essiggurken

in Scheibchen

Fischwürfel

begeben, ca. 5 Min. ziehen lassen.

Salz & Paprika

nach Bedarf würzen

In die Krönli füllen, sofort servieren

Knoblauchcremesuppe mit Brot und Mandeln

5 Knollen Knoblauch

zerteilen aber nicht schälen, im 180°

Vorgeheizten Ofen ca. ½ Stunde rösten bis sie ganz weich sind.

2 weisse Zwiebeln

geschält und fein gehackt, ca. 10 Min. glasig schwitzen.

7 El Olivenöl

½ l Schlagrahm

Dazu giessen, zum kochen bringen und ca. 10 Min. köcheln lassen.

1.6 l Gemüsebouillon

Weicher Knoblauch aus dem Ofen ausdrücken und unter die Suppe rühren.

1½ Ciabatta Brot

entrinden, in klein Stücke zupfen und zur Suppe geben.

4 El Sherry

einrühren und ca. 5 Min. köcheln lassen.

300 g enthäutete Mandeln

im Ofen leicht rösten, dazu geben und alles pürieren.

Salz & Pfeffer

abschmecken

5 Orangen

filetieren und mit den Blättern garnieren,

Minze und Koriander

sofort servieren.

Kalbsfilet mit Balsamico-Butter

1.5 kg	Kalbsfilet	Filetspitzen einschlagen und mit Küchenschnur binden.
2.5 El.	Scharfer Senf	alles gut verrühren, Fleisch damit bestreichen
2.5 El.	Öl	zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden marinieren
2.5 EL.	trockener Sherry Pfeffer aus der Mühle	
250 g	Butter	in einer Schüssel weich rühren.
2.5 dl	Aceto balsamico	auf ca. 10 Esslöffel in kleiner Pfanne einkochen
2.5 dl	roter Traubensaft	lassen, Vorsicht beim Ende kann anbrennen.
	Salz & Pfeffer	warm mit der Butter verrühren.
	Bratbutter	würzen, mit einem Spachtel auf einem Back-
	Salz	papier 2 cm dick ausstreichen. Oberfläche mit
		der Gabel wellenförmig einritzen, kühl stellen.
		in der Bratpfanne heiss werden lassen
		Fleisch salzen, ca 4 Min. anbraten, erst
		wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat,
		Hitze reduzieren
5 El.	Aceto balsamico	beigeben, Fleisch darin wenden, 1 Min. weiter
		braten, auf eine vorgewärmte Platte legen.
		Niedergaren bei 80° ca. 1.5 Stunden in der
		untere Hälfte des Vorgeheizten Ofens.

Olivenkartoffeln

1.5 kg	mehlig kochende Kartoffeln	rüsten und in Schnitze schneiden. Ca. 20 Min. in Salzwasser weich kochen. Wasser abgiessen und Restfeuchtigkeit der Kartoffeln auf der ausgeschalteten Herdplatte verdampfen lassen. Mit der Gabel Kartoffeln zerdrücken.
15 EL	Olivenöl Salz, Pfeffer	beigeben, mischen würzen

20-30 junge Karotten

rüsten und glasieren.

Orangensalat mit Mandel und Schokospänen

10	Orangen	bis auf das Fruchtfleisch schälen (die weisse Innenhaut muss vollständig entfernt sein), quer in dünne Scheiben schneiden und sämtliche Kernen entfernen. Die Scheiben auf einzelne Teller anrichten.
20	Minzeblätter	in feine Streifen schneiden
100 g	gehobelte Mandeln	Minze und Mandel auf die Orangescheiben streuen.
10 El.	Wasser	In einer Pfanne zum kochen bringen
15 El.	Puderzucker	beigeben
3	Vanilleschoten	das Mark ausschaben und beigeben. Zu einem goldgelben Sirup einköcheln lassen. Die Orangen mit dem Sirup beträufeln.
250 g	Bitterkuvertüre	Hobeln und die Orangen mit den Schokospäne garnieren.