

152 Smørebrot,

Menü Juli 2007



Asiatische Krautstielsuppe

Panzanelle

Chicken-Pie mit Trockenreis

Melonen-Erdbeer-Granité

Das Rezept ist für 6 Personen ausgelegt.

Asiatische Krautstielsuppe

Zutaten

800 g Krautstiele
1 grosse Zwiebel
1 Peperoncino oder 1 Chilischote
1 ½ gehäufte Esslöffel Butter
1 ½ Teelöffel mittelscharfes Currypulver
1 ½ Teelöffel Kurkuma
8 dl Gemüseboullion
3 ½ dl Kokosmilch
Salz

Zubereitung

Die Krautstiele waschen. Die Blätter von den Stielen schneiden, dann diese zuerst in Streifen, schliesslich in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Stiele klein würfeln.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Peperoncino oder Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen, in Streifen und diese in kleinste Würfelchen schneiden.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebeln, Peperoncino oder Chili sowie die Krautstielwürfelchen darin unter Wenden etwa 3 Minuten andünsten. Curry und Kurkuma darüber stäuben und kurz mitdünsten, bis es gut riecht. Dann die Boullion dazugliessen und die Suppe zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.

Nun die Kokosmilch und die Krautstielblätter beifügen und die Suppe weitere 8-10 Minuten leise kochen lassen. Am Schluss mit Salz und nach Belieben etwas Curry abschmecken.

Panzanelle

Zutaten

600 g Cherrytomaten
Salz, Pfeffer
1 bund Basilikum
150 g Rucola
60 g Parmesan am Stück
450 g italienisches Fladenbrot oder Baguette
2 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian
etwa 1 ½ dl Olivenöl

Sauce:

4 ½ Esslöffel Weissweinessig
1 ½ Esslöffel Balsamicoessig
Salz, schwarzer Pfeffer
12 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

Die Cherrytomaten waschen und halbieren. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Das Basilikum fein hacken und darüber streuen.

Den Rucola waschen und gut abtropfen lassen.

Den Parmesan mit dem Sparschäler oder auf dem gemüsehobel in Späne schneiden.

Das Brot in sehr dünn Scheiben schneiden.

Die Knoblauchzehen vierteln. Mit den Thymianzweigen und 1/3 des Öls in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen. 1/3 der Brotscheiben darin schön knusprig und braun backen. Auf die gleiche Weise in weiteren Portionen die restlichen Brotscheiben im restlichen Öl braten.

Für die Sauce in einer grossen Schüssel alle Zutaten verrühren.

Unmittelbar vor dem Anrichten Tomaten und Rucola zur Sauce geben und sorgfältig mischen. Dann die Brotscheiben beifügen und den Salat nochmals kurz mischen. In tiefen Tellern anrichten, mit den Käsespänen bestreuen und sofort servieren.

Chicken-Pie mit Trockenreis

Zutaten

15 g getrocknete Morcheln
200 g frische Shiitake-Pilze
1 ½ Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 mittlerer Zucchetto
ca. 1 kg Pouletbrüstchen
Salz, Pfeffer
Paprika
3 Esslöffel Bratbutter
1 ½ Esslöffel Butter
1 dl Noilly Prat
1 dl Weisswein
3 dl Rahm (1)
2 dl Crème fraîche
2 Eiweiss
1 Rolle rund ausgewallter Blätterteig (ca. 35 cm)
2 Eigelb
1 Esslöffel Rahm (2)

Zubereitung

Getrocknete Morcheln unter warmen Wasser gründlich spülen, dann gut bedeckt etwa 20 Minuten einweichen. Dabei 3- bis 4-mal das Wasser wechseln und die Pilze immer wieder spülen, damit der oft rauchige Geschmack gemildert wird. Dann die Morcheln abschütten, gut abtropfen lassen und grob schneiden. Den Stiel der Shiitake-Pilze vollständig ausschneiden. Die Hüte in Streifen schneiden.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen rüsten und fein hacken. Den Zucchetto ungeschält in 1 cm grosse Würfel schneiden.

Die Pouletbrüstchen zuerst quer, dann waagrecht halbieren, sodass kleine, dünne Schnitzel entstehen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Schnitzel darin beidseitig nur sehr kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und ziegelartig in eine ausgebutterte Pie-Form legen.

Die Butter in derselben Bratpfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Zucchetti und Pilze beifügen und 3 Minuten mitdünsten. Ziehen die Pilze Saft, diesen vollständig verdampfen lassen.

Noilly Prat und Weisswein dazugießen. Rahm (1) und Crème fraîche mischen und beifügen. Die Sauce aufkochen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. 1 Minute kochen lassen, dann über die Pouletschnitzel gießen. Auskühlen lassen. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Rand der Pie-Form an der Aussenseite mit Eiweiss bestreichen.

Mit einem Ausstechförmchen in der Mitte des Blätterteiges ein Dampfloch ausstechen, dann die Ränder mit etwas Teig verstärken. Den Teig als Deckel locker über den Pie legen, überlappenden Teig am äusseren Formenrand gut andrücken. Eigelb und Rahm (2) verquirlen und den Pie damit bestreichen.

Den Pie im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 25 Minuten backen.

Melonen-Erdbeer-Granité

Zutaten

600 g Wassermelonen, geschält und entkernt gewogen
350 g Erdbeeren
1 ½ Zitrone
60 g Puderzucker
1 ½ Prise Salz
3 dl Schaumwein (Prosecco, Cava, Champagner usw.)

Zubereitung

Ein Backblech oder eine grosse Gratinform in den Tiefkühler stellen; je grösser die Form, desto schneller wird anschliessend das Granité gefrieren.

Die Melone in Würfel schneiden. Die Erdbeeren rüsten und in Scheiben schneiden. Die Früchte in einen hohen Becher oder in den Mixer geben.

Von der Zitrone knapp die Hälfte der Schale dünn zu den Früchten reiben. 3 Esslöffel Saft auspressen und mit dem Puderzucker sowie dem Salz ebenfalls beifügen. Alles mit dem Stabmixer oder im Mixer fein pürieren.

Das Melonen-Erdbeer-Püree auf das vorgekühlte Blech oder in die Gratinform giessen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen. Dabei nach 1 Stunde die Eiskristalle, die sich dem Rand entlang bilden, mit einer Gabel zur Mitte schaben. Wieder in den Tiefkühler stellen. Auf diese Weise nun alle 30 Minuten die Eiskristalle durchschaben, bis die ganze Masse gefroren ist. Am Schluss sollen die Eiskristalle so trocken sein, dass sie nicht mehr aneinander kleben, sondern locker auseinander fallen.

Das Granité in im Tiefkühler vorgekühlten Gläsern oder Schalen anrichten. Nach Belieben Schaumwein dazugiessen und das Granité mit Erdbeeren oder Minzeblättchen garnieren.