

Smørebrød Kochsession 153

23. August 2007

**Avocadofächer
mit geräuchertem Lachs
und Vinaigrette**

Chicorée- Orangen-Suppe

**Schweinssteak en papillotes
serviert mit Gemüse und
Weissweinrisotto**

**Glasierter Ananas
mit Vanilleeis
und Kokos**

Mengen für 8 Personen

Avocadofächer mit geräuchertem Lachs und Vinaigrette

8 Pro Pers. 1 Avocado halbiert einfächern
600 g Rauchlachs oder gebeizter Lachs
2 Limetten für die Dekoration

Vinaigrette

5 EL Weissweinessig
10 EL Olivenöl gut verrühren und würzen mit Salz und Pfeffer

geschälte Tomaten in Würfel schneiden

Basilikum

Petersilie

Kapern

1 kleine Schalotte fein gehackt dazugeben, mischen

Servieren mit frischem Weissbrot oder Toastbrot

Chicorée- Orangen-Suppe

1 Kg Chicorée, Strunk wegschneiden und in feine Streifen schneiden,
5 min in warmes Wasser legen
1l Gemüsebrühe Chicoree kochen, mixen
3...5dl Orangensaft
1 kleine Zwiebel fein schneiden
Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas Crème Fraîche
200 g Sahne

1 Orange zum Garnieren,
Schnittlauch
Pistazien

Schweinssteak en papillotes

8 Schweinssteak, 2 cm dick, kurz anbraten (max. 1 min)
würzen, auskühlen

Pilzfüllung (duxelles)

1 kleine gehackte Zwiebel andämpfen
1 Knoblauchzehe gehackt mitdämpfen
300 gr Champignons gehackt mitdämpfen, einkochen, bis Flüssigkeit eingekocht

Pilzfüllung auf Steaks verteilen. Steak einzeln in Backfolie (evtl. in Alufolie) einpacken, gut verschliessen. Bei 230°C vorgeheiztem Backofen 15min überbacken.

In Folie servieren.

Gemüse

1kg	Bohnen
1kg	Karotten

Weissweinrisotto

Glasierte Ananas mit Vanilleeis und Kokos

1-2	frische Ananas in Scheiben schneiden, glasieren, warm servieren
1kg	Vanilleeis
500 gr	Kokos Joghurt
100gr	schwarze Schokolade gerieben darüberstreuen
2,5dl	Schlagrahm