

# Smørebrøt Kochsession

## 20. September 2007



**IRISH traditional cooking**  
*Gaelic translation*

**Mussel Soup**  
*Diuilicini Anraith*

\*\*\*\*\*

**Game or Wild-Duck Salad**  
*Lacha Sailead*

\*\*\*\*\*

**Old fashioned Roast Turkey**  
*Seanfhaiseanta Turcai*

**Vegetables**  
*Glasrai*

**Colcannon**

\*\*\*\*\*

**Irish Sherry Trifle**  
*Gaelach Seiris Mionrud*

\*\*\*\*\*

**Gaelic Coffee**  
*Gaelach Caife*

Mengen für 10 Personen

## Mussel Soup

2 kg	Miesmuscheln
0.5 l	trockener Weisswein
1 l	Gemüsebouillon
1.5 kg	Kürbis
2	Paprikaschoten (rot, gelb)
2	Zwiebeln
3 dl	Vollrahm
½ Bd.	Peterli
	Olivenöl
	Paprika, Salz & Pfeffer

Die Muscheln waschen, putzen. Tropfnass bei starker Hitze in einen Topf geben und unter Schütteln in 4-5 Minuten öffnen lassen. Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen. Kürbis schälen und in Stücke schneiden. Die Paprikaschoten entkernen, schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln hacken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die gehackten Zwiebeln bei milder Hitze 2-3 Minuten andünsten. Mit dem Wein ablöschen. Die Bouillon, Paprikastücke und den Kürbis zugeben, im geschlossenen Topf etwa 20 Minuten garen, dann mit dem Zauberstab fein pürieren.

Zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Abschmecken, und mit dem geschlagenem Rahm verfeinern, nicht mehr kochen lassen.

Muscheln aus den Schalen lösen und in der Suppe erwärmen, (davon 2-3 Stück pro Person komplett lassen).

Die Suppe in Teller angerichteten, die ganzen Muscheln in der Mitte der in Suppe verteilen und mit Peterli bestreuen, sofort servieren.

## Wild -Duck Salad

1000 g	Kräutersalat
ca. 800 g	Entenbrust –Filets (1 Stück für zwei bis drei Personen)
150 g	Pilze
	Kürbiskernen
	Olivenöl
	Essig
	Paprika
	Salz & Pfeffer

Den Salat waschen und auf die Teller verteilen.

Die Entenbrust von der Haut und dem Fett trennen, in mittlere Streifen schneiden. Kurz im heissen Öl anbraten und mit Paprika und Salz würzen.

Die Pilze in Scheiben schneiden und separat kurz andünsten.

Auf dem Salat anrichten und mit der Salatsauce beträufeln, Kürbiskernen darüber streuen und sofort servieren. Die Ente und die Pilze dürfen noch warm sein.

## Old fashioned Roast Turkey

1 Stück	Truthahn pro Person ca. 350g – 400g
6	Zwiebeln
120 g	Butter
6 EL	Öl
6	Karotten
6 EL	Tomatenmark
12 EL	Limettensaft
12 EL	Grenadinesirup
500 g	Steinpilze
1000 g	Rosenkohl
6 Stangen	Stangensellerie
1 Becher	Crème double
5 rote	Chilischoten
4 EL	Schnittlauch
12 dl	Wildfond
	Salz & Pfeffer

Rosenkohl 4-5 Minuten in Salzwasser blanchieren, abschrecken.  
Pilze säubern, in dünne Scheiben schneiden.

Truthahn innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.  
Sirup und Limettensaft mischen, Truthahn innen und außen damit bepinseln.

Zwiebeln, Karotten und den hellgrünen und weißen Teil der Stangensellerie in kleine Würfel schneiden. Chilischoten entkernen.

Öl in einem flachen Bräter erhitzen. Truthahn mit der Brustseite nach oben bei mittlerer Hitze 15 Minuten anbraten. Gemüse und Chilischoten hinein geben und dann auf der 2. Einschubleiste von unten in den auf 175° vor geheizten Backofen schieben und min. 2½ - 3 Stunden garen.

Truthahn alle 15 Minuten mit der Saftmischung bepinseln.

Bräter aus dem Ofen nehmen. Truthahn im Ofen warm stellen. Gemüse im Bräter bei mittlerer Hitze mit dem Tomatenmark anrösten. Mit dem Fond ablöschen, 10 Minuten kochen lassen. 30 g Butter schmelzen. 1dl Wasser, Rosenkohl dazugeben, so lange glasieren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz & Pfeffer würzen. Crème double unterrühren. Warm stellen.

Restliche Butter schmelzen. Pilzscheiben von jeder Seite 1-2 Minuten hellbraun braten. Salzen und Pfeffern, Schnittlauch darüber streuen.

Truthahn aus dem Ofen nehmen, mit Steinpilzen, Rosenkohl und der Sauce servieren.

## Colcannon

1000 g	Kartoffeln, grob zerkleinert
80 g	Butter
3 große	Zwiebel, in dünne Streifen geschnitten
450 g	Weißkraut, fein gehackt
	Salz & Pfeffer
400 g	Käse, gerieben

Backofen auf 180°C vorheizen.

Kartoffeln in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Aufkochen, die Hitze reduzieren und ohne Deckel 8 Minuten kochen. Wasser abgießen, die Kartoffeln kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln mit einer Gabel grob zerdrücken.

Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln zugeben und bei niedriger Hitze 10 Minuten anbraten. Das Weißkraut zugeben und unter Rühren 5 Minuten abraten.

Kartoffeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Danach den Topf von der Kochherd nehmen und 4 EL Käse untermischen.

Masse in eine Backform füllen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Etwa 20 Minuten backen.

## **Irish Sherry Trifle**

### **Biskuit:**

5 grosse	Eier
2 grosse	Eigelb alle 7 Eier zusammen warm u. kalt schlagen
150g	Zucker
½	Zitrone, Zitronenzeste
150g	Mehl
30g	Maizena darunter ziehen
90g	geschmolzene Butter darunter ziehen

Eier, Zucker und Zitronenzeste mischen und gut schaumig schlagen.

Mehl und Maizena darunter mischen (wenig rühren).

Den Biskuitteig gleichmäßig aufstreichen. Dazu das Backblech mit Backtrennpapier belegen. Bei 230-240° C nach Sicht etwa 8-10 Minuten backen.

225 g	Himbeermarmelade
175 ml	süßer oder halb trockener Sherry (beste Qualität)

Zwischen 2 Lagen Biskuit mit Himbeermarmelade bestreichen, mit Sherry tränken und in Würfel schneiden, in Gläser legen.

### **Eiercreme:**

5 grosse	Eier (Freilandeier)
400g	Zucker
1 Tl	Vanilleessenz
1 l	Vollmilch

aufkochen, gut umrühren, Vanille crème (warm) übergießen, abkühlen lassen.

Mit Rahm und Kirschen verzieren.

## **Gaelic Coffee**

2 dl	Irish Whiskey
20 Tl	brauner Zucker
	starker schwarzer Kaffee
	Milchschaum oder Schlagrahm

Mittelgrosses Weinglas mit heissem Wasser vorwärmen. Wasser ausleeren, den Whiskey, Zucker und Kaffee hinein geben und gut umrühren. Den Milchschaum darüber und nicht mehr rühren. Trinke den Kaffee durch den kalten Milchschaum, dies ist eine der besten Irischen Traditionen.