

Smørebrot Kochsession

24. Juli 2008

Gefüllte Pouletbrüstchen mit Pfirsiche auf Kraussalat

Aprikosen-Peperoni Suppe

Kresse-Eglifilets mit neuen Kartoffeln

Meringue Mahony Parfait

Mengen für 8 Personen

Gefüllte Pouletbrüstchen mit Pfirsiche auf Kraussalat

4	Pouletbrüstchen ohne Innenfilet
2	reife Pfirsiche
1 dl	Orangensaft
2 El	Pistazien
	Curry
	Kurkuma
	Salz und Pfeffer
1	Kraussalat oder Kopfsalat
	Sonnenblumenöl
	Essig
	Curry
	Kurkuma
	Salz und Pfeffer

Pfirsiche in Orangensaft ca. 1 Stunde einlegen marinieren lassen. Danach grob schneiden und mit den ebenfalls gehackten Pistazien mischen.
Die Pouletbrüstchen im Schmetterlingsschnitt aufschneiden, die Füllung hinein geben und mit Zahnstocher oder Kochschnur verschliessen.
Die Pouletbrüstchen pikant würzen und anbraten.

Mit dem Essig, Sonnenblumenöl, Curry, Salz und Pfeffer ein pikante Salatsauce herstellen, Kurkuma beigegeben bis die Salatsauce ein kräftige gelbe Farbe bekommt.

Den Salt auf dem Teller anrichten, Sauce darüber träufeln und die aufgeschnittenen Brüstchen darüber verteilen. Gehackte Pistazien darüber streuen.
Warm servieren.

Aprikosen-Peperoni Suppe

16 Stück	reife entsteinte Aprikosen klein geschnitten
2	gelbe Peperoni in Stücke geschnitten
1	rote Peperoni zum dekorieren
3 kleine	Schalotten in Stücke geschnitten
	Butter zum Dämpfen
7.5 dl	Bouillon
	Salz & Pfeffer
3 Prisen	Zucker
	Kresse

Aprikosen, Peperoni und Schalotte in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt weich dämpfen.

Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die rote Peperoni in Streifen schneiden, ca. 15 min. Pochieren.

Suppe in tiefe Teller oder Tassen verteilen, mit roter Peperoni und Kresse garnieren.

Kresse-Eglifilets mit neuen Kartoffeln

Kartoffeln

16 -24	neue Kartoffeln, in Spalten geschnitten
	Butter
	Salz
1 - 2	Limette, abgeriebene Schale

Eglifilet

24 Stück	Eglifilets ca. 160g pro Person
	Bratbutter oder Bratcrème
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Garnitur

4 El	Mandelblättchen, geröstet
	Kresse
	Limettenzesten

Kartoffeln im Dampf 10-15 Minuten knapp weich garen, herausnehmen. Kurz vor dem Servieren Kartoffeln in der Butter kurz erhitzen, würzen und mit Limettenschale aromatisieren.

Eglifilets portionenweise mit der Hautseite nach oben in der heissen Bratbutter anbraten, würzen. Nur kurz auf der 2. Seite braten.

Eglifilets und Kartoffeln auf vorgewärmte Teller verteilen. Fisch mit Mandelblättchen, Kresse und Limettenzesten garnieren.

Meringue Mahony Parfait

0.5 l	Halbrahm
100 g	Mahony Schoggi
1 Pack	Meringue
	Kirsch

Rahm steif schlagen, Mahony hacken darüber streuen, Meringue einzeln in der Hand darüber zerdrücken, über die Meringue etwas Kirsch träufeln. Alles vorsichtig mischen.

In eine Backform giessen und mit einer Folie zudecken, so dass keine Luftblasen vorhanden sind.

Ca. 4 Stunden gefrieren. 5 Minuten vor dem servieren aus dem Tiefkühler heraus nehmen.