

# **Smørebrot, Menü September 2008**



**Lauch-Portwein-Suppe mit Stilton-Rahm**

**Herbstsalat**

**Agnolotti mit Zupffleisch Füllung in Kürbis-Creme**

**Lammhuft mit Portweinschalotten  
Polenta mit Mascarpone**

**Schokoladenpudding**

Das Rezept ist für 10 Personen ausgelegt.

# Lauch-Portwein-Suppe mit Stilton-Rahm

## Zutaten

1,250 kg Lauch  
3 kleine Kartoffeln  
3 Zwiebeln  
70 g Butter  
7 ½ dl Gemüsebouillon  
4 ½ dl weisser Portwein  
2 ½ dl Halbrahm  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
125 g Stilton  
3 dl Rahm  
3 Bund Schnittlauch

## Zubereitung

Vom Lauch den grünen Teil (etwa 1/3) abschneiden und in feine Würfelchen schneiden. Den hellgrünen und weissen Teil in feine Ringe schneiden. Die Kartoffel schälen und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen und die Lauchringe sowie Kartoffeln darin andünsten. Mit Bouillon und Portwein ablöschen und alles zugedeckt weich kochen.

Gleichzeitig die Lauchwürfelchen in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, dann in ein Sieb abgiessen und unter kaltem Wasser abschrecken. Beiseite stellen.

Die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Dann den Halbrahm dazugiessen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Stilton zerbröseln. Rahm halbsteif schlagen, Stilton unterrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Lauchwürfel in tiefen Tellern oder Tassen verteilen. Die Suppe vor dem Servieren nochmals aufkochen, dann über die Lauchwürfel giessen. Den Stilton-Rahm darüber verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

# Herbstsalat

## Zutaten

50 g Pinienkerne  
2 Bio-Orangen  
2 EL Honig, flüssig  
5 EL Haselnussöl  
5 EL Zitronensaft  
400 g Vollmilchjogurt  
5 Messerspitzen Ingwer, gemahlen  
5 Messerspitzen Chilipulver  
2 Prisen Salz  
750 g Blattsalate (Eichblatt, Feldsalat, kleine Mangoldblätter)  
2 Birnen  
500 g Pflaumen  
100 g Parmesankäse

## Zubereitung

Pinienkerne ohne Fett goldgelb rösten.

Für die Jogurtsauce die Orange heiß abspülen, trockentupfen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Honig unter Rühren im Orangensaft auflösen. Mit Orangenschale, Öl, Zitronensaft, Jogurt, Ingwer, Chili und Salz verrühren.

Die Blattsalate abspülen, trockenschleudern und ggf. in mundgerechte Stücke zupfen. Birne und Pflaumen abspülen, trockentupfen, entkernen und entsteinen, in Spalten schneiden.

Salat, Pflaumen und Birnen auf Tellern anrichten, die Soße darüber träufeln. Parmesankäse mit einem Sparschäler darüber hobeln und mit Pinienkernen bestreuen.

# **Agnolotti mit Zupffleisch Füllung in Kürbis-Creme**

## **Zutaten**

350 g Kürbisfleisch (z.B. dunkel-orangen Hokkaido-Kürbis)  
90 g Zupffleisch  
9 EL Olivenöl  
6 EL Rahm  
2 Zwiebeln  
8 EL Hühnerbouillon  
200 g Parmesan, gerieben  
100 g Rucola  
6 EL Balsamicocreme  
900 g Mehl  
6 Eier

## **Zubereitung**

Kürbis in Scheiben schneiden und im Ofen 30 Minuten bei 180 °C backen. Danach die Schale und die Kerne entfernen und das Kürbisfleisch mit einem Stabmixer pürieren.

Für den Teig Mehl mit ganzen, rohen Eiern, ein Teelöffel Salz und 2 EL Olivenöl kneten und 30 Minuten im Kühlschrank in Frischhaltefolie ruhen lassen.

Für die Füllung Zupffleisch klein schneiden und mit Parmesan und Rucola vermischen.

Für die Agnolotti den Teig dünn ausrollen und mit einem Glas runde Formen ausschneiden, welche mit der Füllung gefüllt und verschlossen werden. Dann 10 Minuten langsam kochen lassen.

Für die Soße in der Pfanne eine ganze Zwiebel in dicke Ringe geschnitten in Olivenöl und Joghurt-Butter braten. Wenn sie goldbraun geworden sind, entfernen.

Zu dem Kürbismus, Rahm, etwas Hühnerbouillon und die Agnolotti einfügen. Schwenken, bis zur gewünschten Soßenkonsistenz. Salzen und pfeffern.

Garnieren mit Parmesan und Balsamico-Creme obenauf.

# Lammhuft mit Portweinschalotten

## Zutaten

2,5 Esslöffel Senf  
5 Esslöffel Olivenöl  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
3 Bund Thymian  
10 Knoblauchzehen  
6 Stück Lammhuft, je ca. 200 g schwer  
750 g Schalotten  
3 Esslöffel Bratbutter  
Salz  
3 ½ dl roter Portwein  
3 Esslöffel Butter  
4 ½ dl Weisswein  
3 Esslöffel Fleischextrakt oder 1 ½ Teelöffel Bouillonpaste  
3 ½ dl Rahm  
einige Tropfen Zitronensaft

## Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Senf, Olivenöl und Pfeffer verrühren. Die Thymianblättchen von den Zweigen streifen und beifügen. Den Knoblauch dazupressen. Die Marinade mit einem Pinsel rundum auf die Lammhüftchen streichen.

Die Schalotten schälen, dabei die Zehen auseinandernehmen, jedoch ganz belassen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Das Fleisch salzen und mitsamt Marinade auf mittlerem Feuer rundum je nach Dicke der Lammhuft 4-6 Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 1-1 ½ Stunden nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen und leicht einkochen lassen. Durch ein Sieb giessen um Verbranntes und Fett zu entfernen. Beiseite stellen.

In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotten darin 2-3 Minuten andünsten. Dann den beiseite gestellten Bratenjus sowie den Weisswein dazugiessen, den Fleischextrakt oder die Bouillonpaste beifügen und alles zugedeckt 10-12 Minuten garen, bis die Schalotten knapp weich sind.

Nun den Deckel entfernen und die Flüssigkeit auf grossem Feuer auf knapp 2,5 dl einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Am Schluss mit wenig Zitronensaft und frisch gemahlenen Pfeffer sowie wenn nötig mit Salz abschmecken. Die Lammhuft in dünne Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce sowie Schalotten umgiessen.

# Polenta

## Zutaten

375 g Polenta (Maisgries, grob)  
500 ml Milch  
5 EL Mascarpone  
1,25 l Salzwasser  
Salz

## Zubereitung

Salzwasser aufkochen, Polenta unter Einsatz des Schneebesens einrieseln lassen/einrühren und offen bei kleinster Hitze unter gelegentlichem Umrühren mit dem Holzkochlöffel gemäss Angaben auf der Packung quellen lassen (Vorsicht, klebt leicht am Topfboden fest).

Milch glatt unterrühren und zugedeckt auf ausgeschalteter Herdplatte 10 min nachquellen lassen.

Mit Salz abschmecken und Mascarpone (gehäuften EL) unterrühren.

# Schokoladenpudding

## Zutaten

### *Schokoladenpudding*

625 ml Milch  
1250 ml Sahne  
125 g Zucker  
9 Eier  
10 Blätter Gelatine  
875 g Schokolade, 72% Kakaoanteil

### *Vanillesauce*

625 ml Sahne (wahlweise Milch)  
3 Schote Vanille  
125 g Zucker  
9 Eier

## Zubereitung

### *Schokoladenpudding*

Milch und 250 Milliliter Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Metallschüssel geben. Zucker über die Eigelb streuen und die heiße Sahne-Milchmischung einrühren.

Die Eigelb-Sahnemischung über einem Wasserbad, bei circa 84 bis 86 Grad zur "Rose" abziehen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die dunkle Schokolade fein hacken und schmelzen. Die Gelatineblätter ausdrücken und in die Eigelbmasse einrühren. Die Eigelbmasse nach und nach in die Schokolade einrühren. Die Masse auf circa 35 bis 40 Grad abkühlen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Puddingförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und die Masse einfüllen. Mit Folie abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

### *Vanillesauce*

Die Vanilleschote auskratzen und mit der Sahne oder Milch aufkochen. Eigelb mit Zucker bestreuen und die heiße Sahne oder Milch einrühren. Die Eigelbmasse auf dem Wasserbad zur "Rose" abziehen. Durch ein feines Sieb passieren. Abkühlen lassen und gegebenenfalls mit etwas Milch verdünnen.

Die Förmchen zum Stürzen kurz in heißes Wasser tauchen und mit Vanillesauce servieren.

**Tipp:** Zur "Rose" abziehen beschreibt die gewünschte Konsistenz einer Creme, die mit Eigelb gebunden wird. Die Eigelb werden mit Milch oder Sahne unter ständigem Rühren auf dem Wasserbad erhitzt, bis eine Bindung entsteht. Zur Probe taucht man einen Holzlöffel kurz in die Creme und pustet auf die anhaftende Creme. Fließt sie "rosenartig" auseinander und erstarrt in dieser Form, ist die richtige Konsistenz erreicht.