

170. Smørebød Kochsession

22. Januar 2009



“geniale Kompositionen”

Walnusstoast mit Ziegenkäse und Feigen

**Riesencrevetten in Kokosnussauce
Salat**

**Zitronen-Basilikum-Risotto
Pouletbrüstli**

Schokoladencreme mit Chili

Mengen für 10 Personen

Walnusstoast mit Ziegenkäse und Feigen

20 Scheiben Walnussbrot
20 Scheiben Ziegencamembert oder Ziegengouda
8..10 reife Feigen
Pfeffer aus der Mühle
Butter

Die Brotscheiben auf beiden Seiten goldbraun toasten. Warme Brotscheiben mit Butter bestreichen und mit Käse belegen. Unter den Grill schieben bis der Käse verläuft. Feigen waschen und vierteln. Brote mit Pfeffer würzen, Brot in kleinere Stücke zerschneiden. Mit Feige belegen, sofort servieren.

Riesencrevetten in Kokosnusssauce

600gr Riesencrevetten ohne Kopf
1TL Salz/Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten
1 Bund Frühlingszwiebeln fein geschnitten
100ml Prosecco
200ml Kokosmilch
150 g Creme double
Vanilleschotte Mark
5 grüne Kardamonkapseln
½ Limette (Saft)
1 Peperoncini in feine Ringe geschnitten

Salat

Crevetten bis auf das Schwanzende schälen, würzen und beidseitig 1-2 Minuten braten. Auf Seite stellen und mit Aluminiumfolie zudecken. Die Frühlingszwiebeln in Pfanne geben und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute anbraten, dann beiseite stellen. Prosecco, Kokosmilch und Creme double, in die Pfanne giessen, ausgekratzte Vanilleschote und Kardamon zugeben und alles leicht dicklich einkochen lassen. Vanilleschotte und Kardamonkapseln entfernen. Frühlingszwiebeln, Peperoncini und Limettensaft zugeben und mit Salz abschmecken. Sauce auf Tellern verteilen, die Crevetten darauf anrichten und sofort servieren.
Mit Salat ausgarnieren.

Trutenplätzli alla salvia

10x180gr Poulet-Brüstli oder Trutenplätzli
20 Salbeiblätter
20 dünne Tranchen Rohschinken

Marinade:

4 EL Rotwein
8 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Wenig Samba Oelek

Trutenplätzli ca. 1h marinieren. Danach mit Haushaltspapier abtrocknen. Auf beiden Seiten die Salbeiblätter und den Rohschinken gut auf dem Plätzli andrücken. Würzen.

Servieren mit brauner Sauce.

Zitronen-Basilikum-Risotto

600gr Risotto-Reis
1 Schalotte fein gehackt
1 Knoblauchzehe fein gehackt
4 EL Olivenöl
2 dl Weisswein
½ Bio-Zitrone Schale fein geraffet
1 EL Zitronensaft
2 Zitronen sehr fein geschnitten (zum Anrichten)
1,2 l heisse Gemüsebouillon
250 gr Crème fraîche
80 gr Parmesan gerieben
4 EL frischer Basilikum, fein geschnitten

Schalotte und Knoblauch im Öl dämpfen. Reis mitdünsten. Ablöschen mit Weisswein. Zitronenschale und Saft beifügen, einkochen. Bouillon nach und nach zugeben, so dass Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.. 15-20 min leicht kochen. Crème fraîche Parmesan und Basilikum daruntermischen und abschmecken.

Auf dünne Zitronenscheiben anrichten, Basilikum, Cherry-Tomätli als Garnitur.

Schokoladencreme mit Chili und Orangensalat

400 gr	Zartbitterschokolade
400 gr	Crème double
60 ml	Orangenlikör
400gr	Mascarpone
xx	mildes Chilipulver (geschrotet)
10	Orangen filetieren

Schokolade zerbröckeln und im Wasserbad mit der Creme double schmelzen lassen, Likör und Mascarpone einrühren. In kleine Dessertgläser füllen und eine Stunde kühl stellen. Mit Chilipulver bestreuen. Servieren mit Orangensalat.