

Smørebrot, Menü Juni 2009



Eierschwämmchensuppe mit Kresse-Crostini

Avocado-Cappuccino

**Marinierte Mini-Lammfilets
Limonenpolenta
Gebratene Bohnen**

**Kaninchenfilets im Rohschinkenmantel
Zucchetti-Risotto**

Rhabarber-Orangen Caramel-Crème

Wein:

Weisswein

Rotwein

Das Rezept ist für 10 Personen ausgelegt.

Eierschwämmchensuppe mit Kresse-Crostini

Zutaten

120 g Lauch
2 Stück Schalotte
½ Stück Sellerieknolle
550 g Eierschwämmchen, frisch
2 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Mehl
1,5 l Gemüsebouillon
3 dl Weisswein
3 dl Rahm
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Cayennepfeffer
3 Esslöffel Olivenöl, mild

Crostini:

120 g Dörrtomaten
150 g Kresse, oder Brunnenkresse
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
10 Scheiben Baguette

Zubereitung

Den Lauch rüsten und in Rädchen schneiden. Die Schalotte schälen und hacken. Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Eierschwämmchen kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen. Die Pilze je nach Grösse ganz belassen, halbieren oder vierteln. 100 g für die Suppeneinlage beiseitestellen.

In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Den Lauch und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Sellerie und 250 g Eierschwämmchen kurz mitdünsten. Das Mehl darüberstäuben, dann alles gut mischen. Mit Bouillon und Weisswein ablöschen und die Suppe zugedeckt auf mittlerem Feuer 20 Minuten kochen lassen.

Die Hälfte des Rahms beifügen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer würzen.

In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die beiseitegestellten Eierschwämmchen kräftig braten, dann bis auf 6 Pilze alle in Suppentassen oder tiefen Tellern verteilen.

Den restlichen Rahm steif schlagen.

Für die Crostini die Dörrtomaten abtropfen lassen und in kleinste Würfelchen schneiden.

Die Kresse waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken. Mit den Dörrtomaten und dem Olivenöl mischen und alles mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Baguettescheiben auf ein Backblech legen. Unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Grill auf der obersten Rille oder im Toaster leicht hellbraun rösten; dies geht sehr schnell! Die noch warmen Baguettescheiben mit der Kressemasse bestreichen. Die Suppe in den vorbereiteten Tassen oder Tellern anrichten und mit geschlagenem Rahm sowie den restlichen Pilzscheiben garnieren. Die Kresse-Crostini separat dazu servieren.

Avocado-Cappuccino

Zutaten

1 kg Cherrytomaten
3 Bund glattblättrige Petersilie
Salz, Pfeffer
5 kleine Schalotten
10 Esslöffel frisch gepresster Grapefruitsaft
Saft von 2 ½ Limonen
10 Esslöffel kräftige Gemüsebouillon
5 reife Avocados
10 Prisen Zucker
12 Tropfen Tabasco oder wenig Cayennepfeffer
10 Scheiben Toastbrot
10 Teelöffel Knoblauchbutter
2 ½ dl Halbrahm

Zubereitung

Die Cherrytomaten waschen. Je nach Grösse in Viertel oder Sechstel schneiden. Einige schöne Petersilienblätter für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Blätter fein hacken. Mit den Cherrytomaten mischen und diese kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Klarsichtfolie decken und beiseitestellen (nicht in den Kühlschrank!).

Die Schalotten schälen und fein hacken. Mit dem Grapefruit- und Limonensaft sowie der Gemüsebouillon in einen hohen Becher geben. Die Avocados halbieren, die Steine entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in den Becher geben. Alles mit Zucker, Tabasco oder Cayennepfeffer sowie Salz würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Wenn nötig nachwürzen. Mit Klarsichtfolie zugedeckt bis zum Servieren beiseitestellen.

Die Toastbrotsscheiben auf der einen Seite mit der Knoblauchbutter bestreichen. Die Scheiben diagonal halbieren. Auf ein Backblech legen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Halbrahm steif schlagen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

In den Gläsern abwechselnd Avocadopüree und Cherrytomaten einschichten. Mit dem Halbrahm abschliessen. Die Gläser mit den beiseitegelegten Petersilienblättern garnieren.

Die Toastbrotsscheiben im 220 Grad heissen Ofen im oberen Drittel backen, bis sie braune Flecken haben. Jeweils ein Dreieck in den Avocado-Cappuccino stecken. Sofort servieren.

Marinierte Mini-Lammfilets

Zutaten

22 Lammfilets (nicht Rückenfilets, sondern die kleinen, etwa 40 g schweren Filets von der Unterseite des Carrés)
Pfeffer aus der Mühle
Salz
8 Zweige Rosmarin
12 Knoblauchzehen
8 Esslöffel Olivenöl
1 dl Weisswein
1 dl Noilly Prat
80 g Butter

Zubereitung

Lammfilets auf ein Teller legen und mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Rosmarin in kleine Büschelchen zupfen und über die Lammfilets geben.
Knoblauchzehen schälen und mit der Breitseite einer Messerklinge zerdrücken.
Zum Fleisch geben. Alles mit dem Olivenöl betreufeln.

Kurz vor dem Servieren eine Bratpfanne leer erhitzen. Die Lammfilets salzen und mitsamt Marinadeöl, Rosmarin und Knoblauch in die Pfanne geben und rundum je nach Dicke der Filets und gewünschter Garstufe 2½ - 3½ Minuten braten.

Die Filets aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit je 1 dl Weisswein und Noilly Prat auflösen und gut zur Hälfte einkochen lassen, dann 40 g Butter beifügen und in den Jus einziehen lassen. Die Lammfilets schräg in Scheiben aufschneiden, anrichten und mit dem Jus beträufeln.

Limonenpolenta

Zutaten

1 l Gemüsefond
100 g Sahne
200 g feine Polenta
4 Limonen (unbehandelt)
200 g Butterwürfel, kalt
Chili aus der Gewürzmühle
Salt, Pfeffer

Zubereitung

Gemüsefond mit der Sahne aufkochen. Polenta unter Rühren hinein geben und einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und die Polenta unter gelegentlichem Rühren in ca. 30 Minuten ausquellen lassen. Limonen heiss abspülen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die fertige Polenta mit Limonenschale und –saft sowie Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Zuletzt die kalten Butterwürfel unterrühren.

Gebratene Bohnen

Zutaten

1 kg Bohnen
Knoblauch
Olivenöl

Zubereitung

Bohnen mit wenig Knoblauch in Olivenöl zehn Minuten braten, salzen.

Kaninchenfilets im Rohschinkenmantel

Zutaten

3 Bund Basilikum
22 Kaninchenrückenfilets
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
22 grosse Scheiben Rohschinken
8 Esslöffel Olivenöl
1 ½ dl Noilly Prat
3 dl Tomatensaft (aus dem Fläschchen)
3 dl Rahm
Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung

Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen.

Die Kaninchenfilets mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit jeweils 3-4 Basilikumblättern, je nach Grösse, umwickeln. Dann die Filets auf je 1 Rohschinkenscheibe legen und aufrollen. Mit Holzstäbchen fixieren. Restliches Basilikum fein hacken und beiseitestellen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und ein Platte sowie die Teller mitwärmen.

In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Kaninchenfilets darin je nach Grösse rundum 3-4 Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 15-20 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen und durch ein feines Sieb in ein Pfännchen umgiessen. Den Tomatensaft beifügen und die Flüssigkeit auf lebhaftem Feuer etwa zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie cremig bindet. Das gehackte Basilikum beifügen und die Sauce mit Salz sowie Cayennepfeffer abschmecken. Zu den Kaninchenfilets auf der Platte geben und sofort servieren.

Zucchini-Risotto

Zutaten

2 ½ Zwiebeln
Olivenöl
2 Zucchini
375 g Reis (Risottoreis)
2,5 dl Weisswein
7,5 dl Gemüsebrühe
125 g Parmesan
5 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Die Zucchini klein würfeln und kurz mitdünsten. Den Reis dazugeben und kurz mitschwitzen. Den Weißwein angießen und vollständig einkochen lassen. Danach Zucchini heraus nehmen und auf die Seite stellen.

Die heiße Brühe nach und nach angießen, bis sie aufgebraucht ist und der Reis noch etwas Biss hat. Kurz vor Schluss die auf die Seite gestellten Zucchini zum Risotto beifügen und noch einige Zeit mitdünsten.

Zum Schluss Parmesan und Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rhabarber-Orangen Caramel-Crème

Zutaten

1 kg 300 g Rhabarber
185 g Zucker (1)
1 ½ aufgeschnittene Vanilleschote
8 Esslöffel Rotwein
3 Orangen
75 g Zucker (2)
2 ½ dl Rahm

Zubereitung

1,3 kg Rhabarber rüsten und in Stücke schneiden. Mit 185 g Zucker (1) und 1 ½ aufgeschnittener Vanilleschoten in eine Pfanne geben. 8 Esslöffel Rotwein beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen. Die Rhabarbermasse pürieren und abkühlen lassen. Dann mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Inzwischen von den Orangen die gelbe Schale dünn abreiben, dann den Saft auspressen.

In einem Pfännchen 75 g Zucker (2) zu hellbraunem Caramel schmelzen. Den Orangensaft dazugiessen, die Hälfte der Orangenschale beifügen und alles sirupartig einkochen lassen. In eine Schüssel umgiessen, mit 2,5 dl Rahm gut verrühren und mindestens ½ Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren den Orangenrahm steif schlagen. Das Rhabarberpüree in hohen Gläsern anrichten und den Orangenrahm als Haube daraufsetzen. Mit der restlichen abgeriebenen Orangenschale bestreuen.