

180. Smørebrød Kochsession 19. November 2009



**Grüne Selleriesuppe
mit Olivenbrot**

Kalbsleberli auf Salatbett

**Rotzungenfilets auf
Ingwer – Rüebl**

Trockenreis

Schwarzwäldertorte

Mengen für 10 Personen

Grüne Selleriesuppe

2 EL Olivenöl
2 Lauch in feinen Scheiben
2 Knoblauchzehen gepresst
1200g Sellerie in kleine Stücke
400 g Spinat tropfnass
2 l Gemüsebouillon
2 dl Weisswein
Salz & Pfeffer
2 dl Halbrahm

Öl warm werden lassen. Lauch und alle Zutaten bis und mit Sellerie ca. 5 Minuten mit dämpfen. Bouillon dazu giessen, aufkochen.

Hitze reduzieren, ca. 25 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Wein dazu giessen, 10 Minuten weiter köcheln lassen, Suppe pürieren, würzen und anrichten.

Mit geschlagenem Rahm garnieren.

Olivenbrot

1 kg Bauernmehl
25 g Salz
1 Würfel (42g) Hefe
6 dl Wasser
4 El Olivenöl
alles $\frac{3}{4}$ kneten
170 g Oliven dazu geben und fertig kneten

Kalbsleberli auf Salatbett

Gemischter Blattsalat
400 g Kalbsleberli
Salz & Pfeffer
Salatsauce französisch

Salat waschen und auf Teller anrichten. Vor dem servieren mit Salatsauce fertig mache.

Kalbsleberli kurz anbraten leicht würzen und warm über den Salat verteilen.

Rotzungenfilets auf

1 kg Rotzungenfilets
2 Limetten Saft
4 El Sojasauce
1 Kerbel grob gehackt
Öl

Limettensaft, Sojasauce und Kerbel gut verrühren, Fisch darin wenden und zugedeckt eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Filets aus der Marinade nehmen, trocken tupfen Öl in der Bratpfanne heiss werden lassen, nachher Hitze reduzieren und die Fischfilets beidseitig braten und warm stellen.

Fisch auf dem Gemüse anrichten.

Ingwer – Rüebli

80 g Butter
1.2 kg Rüebli
2 Bund Bundzwiebeln
2 Tl Rohrzucker
2 El Ingwer fein reiben
2 dl Kokosmilch
1 dl Wasser
1 ½ Tl Salz

Rüebli schräg in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden, Bundzwiebeln in feine Scheiben schneiden, das Grün zur Seite stellen.

Butter erwärmen, Rüebli ca. 3 Minuten andämpfen. Zwiebel kurz mitdämpfen.

Zucker und Ingwer begeben, kurz weiter dämpfen. Kokosmilch und Wasser gut verrühren und dazu giessen und aufkochen.

Hitze reduzieren, Rüebli zugedeckt ca. 15 Minuten weiter köcheln.

Bundzwiebelgrün in ca. 5 mm breiten Streifen schneiden und begeben. Offen ca. 5 Minuten fertig köcheln lassen mit Salz abschmecken.

Schwarzwäldertorte

Biskuit:

5 Eigelb
150 g Zucker
Rühren bis die Masse hell ist.

5 Eiweiss
1 Prise Salz
1 Messerspitze Backpulver
Steif schlagen

2 El Zucker begeben Kurz weiter schlagen.

150 g Mehl
60 g Schokopulver
Absieben lagenweise mit dem Eisschnee auf die gerührte Masse geben und sorgfältig mischen.

50 g Butter
Flüssig abgekühlt begeben sorgfältig mischen.
Die Masse in die Backform giessen und ca. 30 Minuten bei 180 ° C backen.

Füllung:

5 dl Rahm
2 Tl Vanillinzucker
Rahmhalter
Alles steifschlagen, Biskuitboden mit Kirsch beträufeln mit Kirschen belegen und mit Schlagrahm bestreichen.
Deco mit Schoko – Späne.