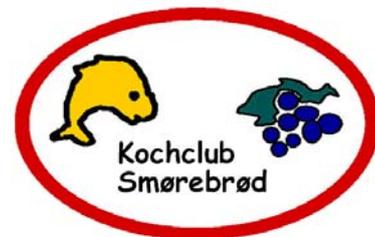


Smørebrød, Menü Juni 2010



WM 2010 – Gruppe H

Cremige Süsskartoffelsuppe (Honduras)

**Empanada de chorizo con queso (Chile)
verschiedener Salat**

**Schweinsrückenbraten (Schweiz)
Spanische Bratkartoffeln (Spanien)**

Saure Sahne-Mousse mit frischer Mango (Spanien)

Das Rezept ist für 10 Personen ausgelegt.

Cremige Süsskartoffelsuppe (Honduras)



Zutaten

1 Stück frischer Ingwer
1,2 kg rote Süsskartoffeln
1,4 l Gemüsebrühe
350 g Philadelphia Joghurt Balance
4 EL frische Kräuter (z.B. Majoran)
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Ingwer schälen und halbieren.
Süßkartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Ingwer ca. 15 Minuten in der Gemüsebrühe weich kochen. Anschliessend den Ingwer aus der Brühe entfernen.

Süßkartoffeln in der Brühe pürieren. Philadelphia in die Kartoffelsuppe geben und bei milder Hitze unter Rühren schmelzen lassen, nicht mehr aufkochen. Mit etwas Pfeffer abschmecken.

Die Suppe auf 4 Teller oder Schalen verteilen und mit frischen Kräutern dekoriert servieren.

Empanada de chorizo con queso (Chile)



Zutaten

Teig:

| | |
|----------|--------------------------|
| 8 Tassen | Mehl |
| 8 TL | Butter |
| 5 TL | Salz |
| 5 TL | Backpulver |
| 5 TL | Zucker |
| 5 Tasse | Wasser oder Milch, heiss |



Füllung:

| | |
|-------|---------------|
| 240 g | Chorizo |
| 100 g | Manchego |
| 1 TL | Paprikapulver |

Zubereitung

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver vermischen. Mischung auf eine glatte Arbeitsfläche geben und daraus einen Krater formen, Butter hinzugeben. Nach und nach das heisse Wasser (oder die heisse Milch) vorsichtig hinzugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Die Masse nicht kneten.

Teig in ein Tuch einpacken und Stück für Stück Portionen entnehmen. Mit Hilfe eines Nudelholzes die Masse glatt wälzen (in runder Form mit jeweils ca. 10-cm-Durchmesser und 2-mm-Dicke).

Die Chorizo in kleine Würfel schneiden, den Käse reiben; in einer Schüssel beides locker miteinander vermischen. Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen.

Einen Teigkreis in die Handinnenfläche legen und in die Mitte etwas von der Chorizo-Mischung geben. Die Ränder des Teigs befeuchten und gut verschliessen (Teig in der Mitte zusammenklappen). Die Ränder mit den Finger zuerst fest aufeinander pressen und anschliessend mit einer Gabel zusammendrücken (damit der Käse nicht heraus fließen kann).

Das Öl erhitzen und die Empanadas ca. 1,5 Minuten auf der einen Seite frittieren und ca. 1 Minute die andere Seite, bis sie goldgelb werden. Die Empanadas auf Backpapier legen, damit das überschüssige Fett aufgesogen werden kann. Heiss mit dem Paprika bestäubt servieren.

Schweinsrückenbraten (Schweiz)



Zutaten

| | |
|-------------|--|
| 1 dl | Olivenöl |
| 1 dl | helles Bier (z.B. Steinbock, Pro Montagna) |
| 2 Esslöffel | flüssiger Honig |
| ½ Esslöffel | Tomatnpüree |
| 4 | Knoblauchzehen, gepresst |
| 25g | Erdnüsse mit Wasabi, fein gehackt |
| ca. 2 kg | Schweinsrücken, wenn möglich mit ca. 1 cm Fettschicht, Fleisch dem Knochen entlang eingeschnitten, beim Metzger bestellt |



Zubereitung

Öl und alle Zutaten bis und mit Erdnüsse gut verrühren. Fettschicht rhombenartig ca. 1 cm tief einschneiden, Fleisch mit der Hälfte der Marinade bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren. Restliche Marinade zugedeckt kühl stellen.

Fleisch ca. 3 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Backofengitter über ein Backblech legen, in die untere Hälfte des Ofens schieben. Ofen auf 250 Grad vorheizen. Fleisch würzen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle so einstecken, dass es den Knochen nicht berührt. Fleisch auf das heiße Gitter legen, ca. 20 Min. braten. Hitze auf 160 Grad reduzieren, ca. 1 ¾ Std. weiterbraten, zwischendurch mit der restlichen Marinade bestreichen. Die Kerntemperatur soll ca. 65 Grad betragen. Braten herausnehmen, Thermometer herausziehen, Braten vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.

Spanische Bratkartoffeln (Spanien) Dazu eine scharfe Tomatensauce



Zutaten

Bratkartoffeln:

| | |
|----------|--------------------------------|
| 1800 g | Kartoffeln, fest kochende |
| 250 ml | Olivenöl |
| 375 g | Gemüsezwiebel(n) |
| 2½ | Fleischtomate(n) |
| 5 | Knoblauchzehe(n) |
| 5 | Paprikaschote(n), rot und gelb |
| 2 ½ TL | Kümmel |
| | Salz |
| 1 ¼ Bund | Petersilie, glatte |
| 5 EL | Essig, (Weissweinessig) |

Scharfe Tomatensauce:

| | |
|-----|---|
| | ein paar vollreife Tomaten, gehäutet, in Stücke geschnitten |
| 4-6 | Knoblauchzehen, klein geschnitten |
| 2-3 | frische rote Chilischoten, klein geschnitten |
| 2-3 | EL eingelegter grüner Pfeffer |
| 1 | EL Honig |

Zubereitung

Bratkartoffeln:

Kartoffeln abspülen und gründlich abbürsten. Kartoffeln mit Schale in sehr dünne Scheiben schneiden oder auf einem Gurkenhobel oder in der Küchenmaschine hobeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin portionsweise langsam bei mittlerer Hitze knusprig braten. Überschüssiges Öl nach dem Braten abgiessen.

Inzwischen Zwiebeln abziehen und in feine Spalten schneiden. Tomate abspülen, trocken reiben und quer zum Stielansatz halbieren. Die Kerne herausdrücken und das Fruchtfleisch würfeln. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika putzen (Stielansatz und weisse Trennwände entfernen), abspülen und in Streifen schneiden.

Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Kümmel und Salz zu den Kartoffeln geben und weitere 5 Minuten braten. Vom Herd nehmen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und grob hacken. Zusammen mit den Tomatenwürfeln zu den Bratkartoffeln geben. Essig darüber träufeln, alles kurz schwenken und mit Salz abschmecken. Sofort servieren.

Tomatensauce:

Tomaten, Knoblauch und Chilischoten bei starker Hitze ca. 15-20 Min. einkochen lassen. Mit dem Pürierstab fein zerkleinern, bis eine sämige Masse entsteht, eventuell mit etwas angerührter Stärke binden. Honig und grünen Pfeffer unterrühren

Saure Sahne-Mousse mit frischer Mango (Spanien)



Zutaten

| | |
|----------------|----------------------------------|
| 4 Blätter | Gelatine |
| 80 g | Puderzucker |
| 400 g | Saure Sahne |
| 1 | Orange; den Saft |
| 2 Messerspitze | abgeriebene Bio-Orange |
| 400 g | Sahne |
| 4 EL | Orangenlikör |
| 2 | Reife Mango (800 g) |
| 160 ml | Ananassaft*; evtl. etwas weniger |
| 2 Spritzer | Limettensaft |
| | Minzeblättchen zum Dekorieren |
| | Klarsichtfolie |



Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Puderzucker sieben und mit der sauren Sahne, Orangensaft und -abrieb verrühren. Die Sahne nicht zu steif aufschlagen.

Den Orangenlikör in einem kleinen Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, in lauwarmer Flüssigkeit auflösen und in die saure Sahne einrühren. Die Schlagsahne vorsichtig unter die Saure-Sahne-Masse heben. Die Mousse portionsweise in Gläser füllen, mit Folie oder Deckeln abdecken und für zirka zwei bis drei Stunden, besser über Nacht, kühl stellen.

Zur Fertigstellung die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und etwa 250-300 g klein würfeln. Das restliche Fruchtfleisch in ein hohes Gefäss geben, Ananassaft dazugießen und mit dem Stabmixer fein pürieren, gegebenenfalls durch ein Sieb streichen, um Fasern zu entfernen. Die Sauce mit Limettensaft abschmecken. Die Mousse mit der Mango-Ananas-Sauce und den Mangowürfeln anrichten und mit frischer Minze dekoriert servieren.

Tipp: Wenn Sie die Mousse stürzen wollen, muss sie eine festere Konsistenz als oben beschrieben haben. Dazu 1-2 zusätzliche Blätter Gelatine verwenden. Tauchen Sie die Formen vor dem Stürzen kurz in heisses Wasser, dann löst sich die Mousse besser vom Rand der Formen.

Anmerkung: die Mousse ist relativ mild, schmeckt zusammen mit dem Mangokompott aber ausgezeichnet, sehr fruchtig-erfrischend.

*Anstelle von Ananassaft geht auch Orangensaft gut.