

**Wintertraum**  
**193. Smørebrød Kochsession**  
**20. Januar 2011**



**Bruno Bucher**

\*\*\*\*\*

**Karotten-Apfel-Ingwer-Schaum-Süppchen**

\*\*\*\*\*

**Kohlrabencarpaccio**

\*\*\*\*\*

**Geschmorte Rindfleischtäschchen an Portweinsauce**

\*\*\*\*\*

**Apfelröschi mit Vanilleeis**

\*\*\*\*\*

Mengen für 10 Personen

## Karotten-Apfel-Ingwer-Schaum-Süppchen



- 500 g Karotten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Tomate
- 2 TL Puderzucker
- 1,6l Gemüsebrühe
- 1..2 roter Apfel
- 2 TL Ingwer gehackt (entspricht etwa einer großen Walnuss in ungeschält)
- 2 Scheiben Knoblauch
- 1/2-1 TL mildes Currypulver
- 400 g Sahne
- 8 EL kalte Butter
- Salz, Zitronensaft
- je 1 TL Korianderkörner, Pimentkörner und schwarze Pfefferkörner sowie 1/2 TL Zimtsplitter

Die Karotten und die Zwiebel schälen und würfeln. Tomate waschen und ebenfalls würfeln. Die Hälfte des Puderzuckers in einem großen Topf karamellisieren und das Gemüse dazu geben, unter Rühren etwas dünsten, dann mit der Brühe ablöschen. 20 Minuten mit Deckel so köcheln lassen.

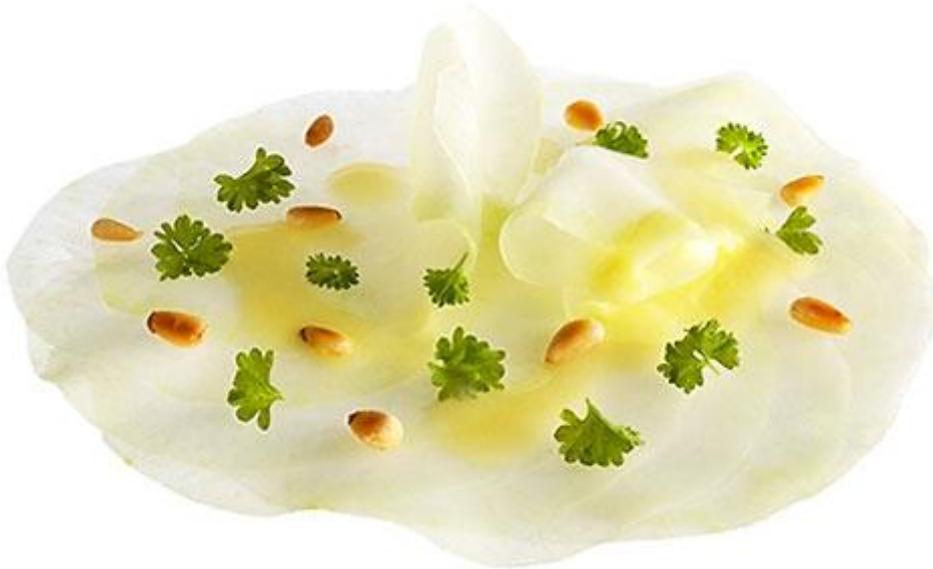
Den Ingwer schälen und fein hacken.

Den Apfel waschen, halbieren und ungeschält in Schnitze schneiden. 2 der Spalten noch schälen und feiner würfeln, mit dem Ingwer, Knoblauch und Curry (eher erstmal weniger) zu der Brühe geben. Die Gewürze in eine Mühle geben oder mit dem Mörser zermahlen, die Suppe damit aromatisieren.

Die Sahne und die Butter zur Suppe geben, alles pürieren.

Die andere Hälfte des Puderzuckers in einer Pfanne ebenfalls karamellisieren lassen, die Apfelschnitze darin bräunen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren gut aufschäumen und mit geröstetem Sesam bestreuen. Mit dünnen Apfelscheiben garnieren.

## Kohlrabencarpaccio



1000g Kohlrabi  
Pfeffer aus der Mühle  
4EL Olivenöl  
4 EL Zitronensaft  
10TL Sahnemeerrettich  
Pfeffer, Salz  
5 g Zucker  
3EL Petersilie  
20g Pinienkerne  
200g Parmesan, oder Sprienz  
200g Rohschinken

Kohlrabi schälen und mit Hobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben zum Servieren auf flachen Teller auslegen und mit frisch gemahlenem Pfeffer leicht würzen. Olivenöl und Zitrone darüberträufeln. Petersilie klein zupfen und über das Kohlrabi-Carpaccio streuen. In einem kleinen Butterpfännchen Pinienkerne oder ersatzweise Sonnenblumenkerne ohne weitere Zugabe von Fett trocken rösten, bis sie anfangen zu duften und über das Kohlrabi-Carpaccio streuen. Den Parmesan und den Rohschinken in kleine Stücke schneiden oder zupfen und auf den Tellern verteilen.

## Geschmorte Rindfleischtäschchen an Portweinsauce



### Zutaten

- 2 Zwiebeln, mittelgross
- 2 Teelöffel Butter
- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
- 10 Dörrtomaten, in Öl eingelegt
- 600 g Kalbsbrät
- 4 Esslöffel Crème fraîche
- 4 Esslöffel Mandelblättchen
- 20 Saftplätzchen, mittelgross, vom Rind zum Schmoren, ca. 0.5 cm dünn geschnitten
- 2 Esslöffel Bratbutter
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 4 dl Portwein, rot
- 4 dl Fleischbouillon

### Beilage:

- 500gr Polenta
- 1kg Broccoli

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Hälfte davon für die Sauce beiseitestellen. Restliche Zwiebeln in einer kleinen Pfanne in der warmen Butter glasig dünsten. In eine Schüssel geben.

Petersilie fein hacken. Die Hälfte für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Petersilie zu den Zwiebeln geben. Die Dörrtomaten trockentupfen, dann in kleinste Würfelchen schneiden. Mit dem Kalbsbrät, der Crème fraîche und den Mandelblättchen beifügen und alles mischen.

Die Rindsplätzchen zwischen Klarsichtfolie vorsichtig dünner klopfen. Auf die untere

Hälfte jedes Plätzchens jeweils etwas Füllung geben, die obere Hälfte darüberlegen und die Plätzchen mit 2–3 Zahnstocher verschliessen.

Die Rindfleischtäschchen mit Salz und Pfeffer würzen und auf jeder Seite mit Bratbutter etwa 1½ Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Im Bratensatz die beiseitegestellten Zwiebeln sowie das Tomatenpüree andünsten. Portwein und Bouillon dazugießen und einmal kräftig aufkochen. Die Täschchen wieder beifügen und zugedeckt 1¼–1½ Stunden schmoren lassen; dabei gelegentlich die Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen.

Vor dem Servieren nach Belieben die Sauce mit dem Stabmixer kurz durchmischen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Rindstäschchen mit der beiseitegelegten Petersilie bestreuen und servieren.

Als Beilage eine cremige Polenta und Brogggoli.

### Apfelröschi mit Vanilleeis



- 250 g altes oder frisches Weissbrot dünn schneiden
- 60 g Butter
- 500 g 4..8 Stück Äpfel, geschält in dünne Scheiben schneiden
- 30 g Butter
- 6 g Zitronenzeste
- 100 g Zucker
- 1EL Zimt
- 16 g Vanillezucker
- 80 g Sultaninen
- 80 g Baumnüsse (Walnüsse), gehackt
- Puderzucker
- 1 kg Vanilleglace (Vanilleeis)
- 2dl Schlagrahm

Butter in der Pfanne erwärmen und das Weissbrot darin rösten.

Apfelscheiben separat in der Bratpfanne dünsten (damit das Brot schön knusprig bleibt). Kurz vor dem Servieren zusammenmischen, nochmals Butter begeben und weiter dünsten. Die Äpfel müssen noch ein wenig fest sein.

Zucker mit Vanillezucker mischen, begeben und caramolisieren.

Sultaninen und gehackte Baumnüsse begeben.

Portionieren, mit Puderzucker stauben und warm mit Vanilleglace servieren.

Tipp: Sultaninen über Nacht in Rum einlegen. Apfelsorten säuerlich, süß, ausgewogen (am Besten sind Boskop!!).