

Kochclub Smørebrot

Kochsession 194 vom 17.02.2011

Lachsforellen-Timbales mit Egli

Mandelsuppe

**Schweinebraten mit würziger Kräuterfüllung
selber gemachte Nudeln
Karotten**

Clementinen-Salat

Zutaten für 8 Personen:

Lachsforellen-Timbales mit Egli

Timbales

- 400 g Lachsforellenfilet ohne Haut
- 2 Stk Eiweiss, leicht verkopft, kalt
- 100 g Blattspinat
- 4 Stk kleine Eglifilets
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
- 8 Stk ofenfeste Förmchen
Butter
- 4 dl Doppelrahm gut gekühlt
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
Cayennepfeffer

In Stücke schneiden, in einem Plastikbeutel ca. ½ Stunde im Tiefkühler gut kühlen. Portionenweise die Lachsforelle mit dem Eiweiss im Cutter pürieren, Masse kühl stellen.
Spinat, Stiele entfernen, waschen. Eglifilets längs halbieren und mit wenig Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die schimmernde Seite des Eglis mit einem Spinatblatt belegen und aufrollen. Förmchen mit Butter einfetten und mit Spinatblätter auslegen.
Rahm löffelweise unter die Fischmasse rühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 2 Messerspitzen Cayennepfeffer würzen. Förmchen zur Hälfte mit der Masse füllen, Egliröllchen leicht in die Masse drücken, restliche Masse darüber und seitlich verteilen, mit einem Spinatblatt zudecken und mit Alu-Folie verschliessen.

Garen: Boden eines ofenfesten Geschirrs mit 3 Lagen Haushaltspapiers belegen, Förmchen daraufstellen, siedendes Wasser bis zu 2/3 der Förmchen-Höhe einfüllen. Timbales ca. 20 Min. in der Mitte des auf 150-170° Grad vorgeheizten Ofens, bei konstanter Wassertemperatur von 70-80° garen (Temperaturkontrolle mit Bratenthermometer). Gar Probe: Auf Fingerdruck ist nur leichter Widerstand spürbar.

Sherry-Sauce

- 2 dl Hühnerbouillon
- 1 dl trockener Sherry
- 1 dl trockener Weisswein
- 2 Stk Eigelb
- 2 dl Rahm
- 60 g kalte Butter

Bouillon, Sherry und Weisswein zusammen auf 2 dl einkochen und abkühlen lassen. Eigelb und Rahm verrühren, zugeben, Sauce unter Rühren nur noch warm werden, aber nicht mehr kochen lassen. Butter in Portionen mit dem Schwingbesen darunter rühren.

Anrichten: Fisch-Timbales auf vorgewärmten Teller stürzen und mit Sauce umgiessen.

Mandelsuppe

300 g Mandelblätter

4 Stk Zwiebeln
4 Stk Knoblauchzehen
4 EL Öl
100 ml Weisswein
1.5 l Hühnerbouillon
3 dl Rahm
2 EL Mehl
2 EL weiche Butter

Salz, Pfeffer

2 EL Mandelblätter beiseitelegen. Die restlichen in einer beschichteten Pfanne, ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.
Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in der Suppen Pfanne mit dem Öl goldbraun dünsten. Die gerösteten Mandeln dazu geben. Weisswein, Hühnerbouillon und Rahm dazu giessen, alles bei schwacher Hitze ca.10 Min. einkochen lassen.
Mehl und Butter mit einer Gabel gut verkneten. In die Suppe geben und gut Verrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Vor dem servieren mit einem Pürrier-Stab schaumig schlagen.

Anrichten: Suppe in Tassen geben und die beiseitegelegten Mandelblätter darüber streuen.

Schweinebraten mit würziger Kräuterfüllung, selber gemachte Nudeln, Karotten

Schweinebraten mit würziger Kräuterfüllung

½ Stk Kotelett-Stange am Stück
(von der Lende), ausgelöst
1 Hv frischer Rosmarin
3 EL Fenchelsamen
Salz, Pfeffer
500 g Sauerteigbrot

2 Stk rot Zwiebeln in
Sicheln
3 Stk Knoblauchzehen in
Scheiben
1 Hv frische Salbeiblätter
zerzupft
1 Hv Pinienkernen
Olivenöl
4 dl Balsamico-Essig

Die Fettschwarte mit einem scharfen Messer quer 1cm tief mit 1cm Abstand einschneiden. Rosmarin, Fenchelsamen, Salz und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. Die Mischung in die Einschnitte reiben.
Brot entrinden, in Scheiben schneiden und dunkel Toasten. Toastbrot zerzupfen.
Zwiebeln, Knoblauch, Salbeiblätter und Pinienkerne ca. 10 Min. mit wenig Olivenöl weich dünsten. Den Essig einrühren und alles in ein Schüssel geben.
Das Brot unter die Mischung mengen, kneten.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Filet von der Kotelett-Stange bis fast zum Rand lösen, aber nicht ganz. Die Brotfüllung fest in die Öffnung stopfen und den Braten an mehreren Stellen zusammen binden. Mit der Fettschicht nach unten in einen Bräter legen und im auf 200° vorgeheiztem Ofen ca. 70-80 Min. goldbraun und knusprig braten.

selber gemachte Nudel

800 g weiss Mehl
8 Stk Eier
Butter

Mehl und Eier in die Schüssel der Knet-Maschine geben und solange kneten bis der Teig schön glatt, glänzend und elastisch ist. In eine Klarsichtfolie wickeln

und ca. eine ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig in vier bis fünf Portionen teilen, ein Portion wird verarbeitet, die anderen Stücke in Folie packen und in den Kühlschrank legen. Den Teig flachdrücken und mit dem grössten Abstand durch die Walzen der Nudel-Maschine drehen, zusammen falten und diesen Vorgang mehrmals wiederholen bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Immer wieder den Walzenabstand verringern bis der Teig nur noch die Dicke eines Bierdeckels hat. Falls der Teig zu lang wird, einfach halbieren. Das fertige Teigblatt dünn mit Mehl bestäuben und durch die Nudel-Schneidwalzen drehen. Die fertigen Nudeln auf einem Backblech locker in den Kühlschrank stellen und die nächste Portion verarbeiten. Salzwasser in einer grossen, hohen Pfanne zum Kochen bringen, Nudeln portionenweise fest kochen. Fertige Nudeln in der Bratpfanne mit wenig Butter kurz schwenken und sofort anrichten.

Karotten

Nach eigenem Ermessen.

Clementinen-Salat

Salat

16 Stk Clementinen
20 Stk frische Minze-Blätter
in feinen Streifen
2 Hv Mandel-Blätter
200 g Bitterkuvertüre

Die Clementinen mit dem Messer bis auf das Fruchtfleisch schälen und in dünne Scheiben schneiden, alle Kerne entfernen. Minze, Mandeln und Bitterkuvertüre als Deko zum Anrichten.

Sauce

8 EL Wasser
12 EL Puderzucker
2 Vanilleschoten

In einem kleinen Topf das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das Vanille-Mark zufügen und zu einem goldgelben Sirup einkochen lassen.

Anrichten: Die Scheiben auf Teller legen und mit der Minze und den Mandeln bestreuen. Den Sirup über die Clementinen träufeln und mit Schoko-Spänen bestreuen.