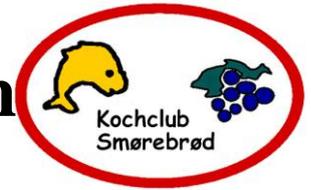


Smørebrød Kochsession

14. April 2011



Gruss aus der Küche

Erdbeerbowle und Lollo-Röschen

Klares Tomatensüppchen mit Alpkäseravioli

Thunfischtartar auf Bärlauchmousse

Entrecôte vom Grill an Whiskeymarinade

Bärlauchknöpfli

Saisongemüse

**Bitterschokoladenparfait
mit Rhabarber Erdbeeren**

Mengen für 8 - 10 Personen

Erdbeerbowle

½ kg Erdbeeren
25 g Zucker
100 ml Wodka
1 Flaschen Sekt
½ Flasche spritziger Weisswein oder Mineralwasser
einige Blätter frische Minze
Eiswürfel nach belieben

Die Erdbeeren gründlich waschen, von Grünzeug und unschönen Stellen befreien, je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Erdbeeren in ein Bowlegefäß geben und großzügig zuckern.



Nach ca. 15 Minuten umrühren und danach den Wodka dazu giessen, sodass die Erdbeeren mehr oder weniger darin eingetaucht sind. Nach Belieben frische Minzeblätter dazugeben. Am besten 5 Stunden im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Vor dem Servieren Wein und Sekt dazu giessen, nach Bedarf Eiswürfel dazugeben

Lollo-Röschen

1 grüner Lollo
2 – 3 Tête-de-Moine-Röschen pro Person
2 EL weisser Balsamico-Essig
Pfeffer aus der Mühle

Für die Lollo-Röschen Salat in Blätter teilen, untere $\frac{2}{3}$ jedes Blattes wegschneiden. Je 1 Tête-de-Moine-Röschen in ein Lolloblatt wickeln. Wenig Balsamico mit dem Zerstäuber darauf verteilen, oder Balsamico von Hand darauf träufeln, würzen. Auf einer Platte anrichten.

Klares Tomatensüppchen mit Alpkäseravioli

Tomatensüppchen:

- 2 kg Tomaten gut gereift
- 2 dl Rosewein
- 4 dl Gemüsefond
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 1 kleine Chilischote
- Salz aus der Mühle
- 2 Tomaten für die Einlage



Die Tomaten grob zerkleinern und mit allen Zutaten ohne das Salz mit dem Mixer pürieren.

Unter ständigem Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen.

Die Tomaten durch ein Tuch ab sieben und die Flüssigkeit auffangen.

Die Tomatensuppe aufkochen und mit dem Salz aus der Mühle abschmecken.

Die Tomaten für die Einlage auf der Oberseite übers Kreuz leicht einschneiden und ca. 20 Sekunden im kochenden Wasser blanchieren. Sofort im Eiswasser abkühlen und danach die Haut entfernen.

In Viertel schneiden, die Kernen entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Ravioli Teig:

- 125 g Mehl
- 125 g Hartweizendunst
- 1 kleines Ei
- 5-10 g Olivenöl
- Ca. 25 g Wasser
- 1 Eiweiss „zum bepinseln der Ränder“

Die beiden Mehle mischen und zu einem Kranz formen. Das Ei, Olivenöl und Wasser in die Kratermitte geben und das Mehl nach und nach in die Mitte mischen.

Das Ganze zu einem festen Teig aufarbeiten und kneten, bis der Teig elastisch wird.

Vor Gebrauch 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig möglichst dünn ausrollen und in 6x15 cm große Rechtecke schneiden.

Ravioli Füllung:

- 50 g Alp Käse rezent
- 50 g Alp Raclette Käse
- 100 g Mascarpone
- 1 Eigelb
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- wenig Kräutermeersalz

Die beiden Alpkäse reiben und mit dem Mascarpone und dem Eigelb vermischen.

Mit Pfeffer und Kräutermeersalz abschmecken.

Die Füllung in die vorbereiteten Teigrechtecke spritzen. Die freie Teigfläche mit Eiweiss bestreichen, über die Füllung legen und gut andrücken.

Die Ravioli in knapp siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Suppe anrichten die Tomatenwürfelchen und ein Ravioli beigen Servieren.

Thunfischtartar auf Bärlauch Mousse

400 g Thunfisch
etwas Olivenöl
Limettensaft
Salz und Pfeffer

3dl Vollrahm geschlagen
2 Blatt Gelatine
40 g Crème fraiche
80 g Bärlauch
Salz und Pfeffer



Den gehackten Thunfisch mit dem Olivenöl mischen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

Bärlauch im kochenden Wasser kurz überschellen. Im Eiswasser abschrecken, und anschliessen mixen/pürieren. Die Crème fraiche erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Leicht auskühlen lassen. Das Bärlauch Püree und den geschlagenen Vollrahm untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mousse in eine Ringform geben und kühl stellen.

Wenn das Mousse fest ist den Ring entfernen, das Tartar darauf anrichten und mit etwas Bärlauch garnieren. Servieren.

Entrecôte vom Grill an Whiskeymarinade

10 Entrecôte a ca. 220g

10 EL Öl, z.B. Olivenöl oder Sesamöl
4 EL Whiskey, z.B. Bourbon aus Tennessee
1 EL Senf, grob, Schärfe nach Belieben
2 EL Mangochutney
2 EL Honig
2-3 EL Sojasauce
Pfeffer
Gewürzmischung



Alle Zutaten der Marinade mischen, das Fleisch damit bestreichen, zudecken, kalt stellen und mindestens 2 Std. ziehen lassen.

Entrecôte ca. 30 min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Vor dem Grillieren die Marinade abtropfen lassen und beiseite stellen.

Über mittelstarker Glut 5-7 Min. grillieren, dabei gelegentlich wenden und mit etwas Marinade bepinseln.

In der Küche kann man das Entrecôte nach kurzem Anbraten 3-4 Minuten auch Niedergaren. Ca. 15 - 20 Min. in der Mitte des auf 100 Grad vorgeheizten Ofens.

Entrecôtes mit Knöpfli und Gemüse anrichten und mit Bärlauch garnieren.

Bärlauch Knöpfli

200 g Mehl
400 g Knöpfli-Mehl
2 TL Salz
1.50 dl Milch
Ca. 1.50 dl Wasser
3 Eier
60 g Bärlauch

Den Bärlauch waschen, von groben Stielen befreien und fein hacken.



Das Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch, Wasser und Eier zusammen mit dem Bärlauch verrühren, nach und nach unter Rühren zum Mehl giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen.

Teig in siedendem Salzwasser portionenweise verarbeiten.
Wenn die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in ein Sieb geben, gut abtropfen, und zur Seite stellen.
Vor dem Servieren in Butter goldgelb anbraten.

Saisongemüse



Bitterschokoladen Parfait

200 g Bitterschokolade
325 g Vollrahm geschlagen

Die Bitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen lassen. Den geschlagenen Rahm unterheben. In eine grosse Form geben und kühl stellen.

mit Rhabarber Erdbeeren

3-6 Stangen Rhabarber je nach Grösse
150 g Zucker
3 dl Weisswein
3 El Grenadinesirup

Den Rhabarber schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Zucker hell karamellisieren, mit Weisswein und Sirup ablöschen, einreduzieren den Rhabarber darin weich ziehen lassen.

20 Erdbeeren
Zitronensaft
Zucker
Frische Pfefferminze

Erdbeeren in feine Würfel schneiden und mit Zucker, Zitrone und Minze marinieren.

Anrichten:

Die Rhabarberstreifen wie ein Holzstapel anrichten, die Erdbeeren darüber verteilen. Mit zwei grossen Löffel das Parfait daneben anrichten. Etwas Pfefferminze zum Dekorieren.

