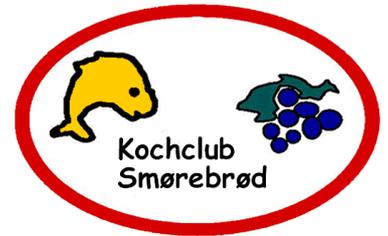


Smørebrød, Menü Mai 2011



Mandel-Kartoffel-Suppe mit Chorizo

**Ruccola und Cherry-Tomaten
mit Sonnenblumenkernen**

Gebackene Spargelrollen

**Rindsfilet-Ravioli mit Ricottafüllung
und Salbeibutter
dazu Risotto**

Spargel-„Crème brûlée“

Das Rezept ist für 10 Personen ausgelegt.

Mandel-Kartoffel-Suppe mit Chorizo



Zutaten

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 3 | grosse Zwiebeln |
| 12 | Knoblauchzehen |
| 600 g | mehligkochende Kartoffeln |
| 3 Teelöffel | Butter |
| 300g | Mandelblättchen |
| 2 l | Gemüsebouillon |
| 3 dl | Weisswein |
| 300g | Chorizo (oder scharfe Paprika-Salami) |
| 6 EL | Olivenöl |
| 6 dl | Halbrahm |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle | |
| Frisch geriebene Muskatnuss | |

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin andünsten. Dann die Mandelblättchen beifügen und kurz mitrösten. Bouillon und Weisswein dazugiessen und alles aufkochen. Die Kartoffeln an einer feinen Raffel direkt in die Suppe reiben. Alles zugedeckt 20 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Chorizo häuten und in kleine Würfel schneiden. In einer kleinen Bratpfanne im heissen Olivenöl leicht anbraten.

Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren (Freddy wird's freuen ☺). Den Halbrahm beifügen, aufkochen und die Suppe mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen.

Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die Chorizowürfelchen mitsamt Bratöl auf der Suppe anrichten und diese sofort servieren.

Ruccola und Cherry-Tomaten mit Sonnenblumenkernen



Zutaten

4 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
100g Sonnenblumenkerne
300g Speck
800g Ruccola
300g Cherry-Tomaten

Sauce:

1 Bund glattblättriger Petersilie
6 EL Olivenöl
8 EL weisser Balsamico
2 EL Meerrettichpaste (aus Glas oder Tube)
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Cherry-Tomaten waschen und halbieren.
Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Cherry-Tomaten und den Knoblauch zusammen mit dem Olivenöl in eine grosse Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen.

In einer Pfanne ohne Fettzugabe die Sonnenblumenkerne rösten.

Den Speck auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im 180 Grad heissen Ofen 10 Minuten knusprig backen. Den Speck anschliessend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Ruccola waschen und gut abtropfen lassen.

Für die Sauce die Petersilie fein hacken. Olivenöl, Balsamico Meerrettich und Petersilie verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Vor dem Servieren Cherry-Tomaten und Ruccola mit der Sauce mischen und in tiefen Tellern anrichten. Den Speck und die Sonnenblumenkerne darübereben und den Salat sofort servieren.

Gebackene Spargelrollen



Zutaten

| | |
|------|--------------------------|
| 2 kg | grüne Spargeln |
| Salz | |
| 250g | ausgewallter Strudelteig |
| 100g | Butter |
| 350g | Rohschinken |

Vinaigrette:

| | |
|-----------------------|--|
| 3 | Frühlingszwiebeln |
| 2 Bund | gemischte Kräuter (Schnittlauch, Peterli etc.) |
| 3 | Knoblauchzehen |
| 7 EL | Weissweinessig |
| 8 EL | Olivenöl |
| Fleur de sel, Pfeffer | |

Zubereitung

Spargeln im unteren Drittel schälen und Enden frisch anschneiden.
In kochendem Salzwasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken.
Strudelteig ca. 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Backofen auf 180° vorheizen. Für die Vinaigrette Frühlingszwiebel und Kräuter fein hacken. Knoblauch pressen. Alles mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Sauce mischen.

Eine ofenfeste Form mit wenig Butter ausfetten. Restliche Butter schmelzen.
Teigblätter doppelt auslegen, mit Butter bestreichen und in ca. 8 cm breite Streifen schneiden. Je 4 bis 5 Spargeln fest mit Rohschinken, anschliessend locker mit einem Streifen Strudelteig umwickeln. Spargelrollen in die Form legen.
In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.

Spargelrollen anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln.

Rindsfilet-Ravioli mit Ricottafüllung und Salbeibutter dazu Risotto



Zutaten

| | |
|----------------|--------------------------------------|
| 2 Bund | glatte Petersilie |
| Je 1 Bund | Liebstockel, Kerbel und Basilikum |
| 250g | tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut |
| 1 ½ | Knoblauchzehe |
| 400g | Ricotta |
| 3 | Eigelb |
| 200g | geriebener Sbrienz |
| Salz, Pfeffer, | frisch geriebener Muskatnuss |
| 5 | Schalotten |
| 1,5 kg | Rindsfilet vom Mittelstück |
| 3 EL | Bratbutter |
| 5 dl | Sherry |
| 1 ½ dl | Rahm |
| 1 Bund | Salbei |
| 150g | Butter |

Zubereitung

Für die Füllung die Kräuter fein hacken. Den Spinat gut auspressen und ebenfalls hacken.

Den Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Spinat, den Kräutern, dem Ricotta, dem Eigelb und dem Sbrienz mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Schalotten schälen, fein hacken und beiseitestellen. Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Das Rindsfilet in 2 cm breite Scheiben schneiden. In jede Scheibe nun mit einem kleinen, scharfen Messer eine tiefe Tasche schneiden. Die Füllung in die Taschen geben und die Ravioli mit einem Zahnstocher verschliessen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die gefüllten „Rindsfilet-Ravioli“ auf jeder Seite 30 Sekunden kräftig anbraten, dann auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen.

Im Bratensatz die beiseitegestellten Schalotten andünsten. Mit dem Sherry ablöschen, in eine kleine Pfanne giessen und auf die Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und die Sauce nochmals 2-3 Minuten kochen lassen. Mit dem Stabmixer kurz pürieren und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Salbeiblätter abzupfen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Salbeiblätter darin knusprig braten.

Zum Servieren die Sauce nochmals aufkochen, mit den „Rindsfilet-Ravioli“ auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Salzeibutter darüber träufeln.

Dazu bereiten wir ein Risotto vor.

Spargel-„Crème brûlée“



Zutaten

| | |
|-------------|-----------------|
| 1 kg | weisse Spargeln |
| 4 dl | Wasser |
| Salz | |
| 2 Teelöffel | Zucker |
| 2 Teelöffel | Butter |

Zum Fertigstellen:

| | |
|-------|------------------------------|
| 6 dl | Rahm |
| 10 | Eigelb |
| 3 dl | Milch |
| 140g | Zucker |
| etwas | frisch geriebener Muskatnuss |
| 10 EL | brauner Zucker |

Zubereitung

Die Spargeln sehr grosszügig schälen, dann die Enden um gut ein Drittel kürzen. Die Spargeln abwägen: Benötigt werden 600g gerüstetes Gemüse. Die Spargeln in Scheibchen schneiden.

Das Wasser mit etwas Salz, dem Zucker und der Butter aufkochen. Die Spargeln hineingeben und zugedeckt nicht zu weich garen. Abschütten und gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Einen Bräter oder eine andere grosse ofenfeste Form etwa 2 cm hoch mit kochendem Wasser füllen und auf die unterste Rille des Ofens stellen.

Die Spargeln in einen hohen Becher geben. Den Rahm beifügen und alles fein pürieren.

Die Eigelb mit der Milch, dem Zucker und einer kräftigen Prise Muskat gut verrühren. Dann die Spargelcreme beifügen. In 10 ofenfeste Förmchen (ca. 1 ½ dl Fassungsvermögen) füllen.

Die Crème brûlée in das vorbereitete Wasserbad stellen und die Form mit Alufolie decken. Die Flans je nach Material und Grösse der Formen 30-40 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen, anschliessend kalt stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren jedes Cremetöpfchen mit je 1 Teelöffel braunem Zucker bestreuen. Den Zucker mit Hilfe eines Bunsenbrenners oder direkt unter dem sehr heissen Backofengrill kurz caramolisieren.