

# **Smørebød Kochsession**

## **22. September 2012**



**Chasselasuppe mit Safran**

\*\*\*\*\*

**Wintersalat mit Thunfisch  
an Senfdressing**

\*\*\*\*\*

**Involtini mit Marsalajus  
und Gnocchi à la romaine**

\*\*\*\*\*

**Pochierte Safranbirne mit  
Blätterteig Stängeli**

\*\*\*\*\*

Mengen für 8 Personen

## **Chasselassuppe mit Safran**

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. / 8 Personen

4 Prisen	Safranfäden
4dl	Gemüsebouillon
40g	Zucker
10dl	weisser Chasselas oder Fendant
6dl	Vollrahm
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2TL	Kürbiskernöl

1. Safranfäden in heisse Bouillon einlegen. Zucker schmelzen, ohne dass er karamellisiert. Mit Wein ablöschen. Bei guter Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Hitze reduzieren. Rahm dazugiessen. Suppe bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen.

2. Safran-Bouillon in die Suppe einrühren. 2-3 Minuten fertig kochen. Mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken. Suppe in kleine Schalen anrichten. Mit Kürbiskernöl beträufeln.

## **Wintersalat mit Thunfisch an Senfdressing**

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. / 8 Personen

4 EL	Mayonnaise
2 TL	scharfer Senf
6 EL	Kräuteressig
100 g	fein geriebener Parmesan
	Salz und Pfeffer
	Worcestershire Sauce
700 g	Wintersalat z.B. Cicorino rosso und Chicorée
2 Dosen	Thunfisch in Salzwasser, à ca. 200 g

1. Mayonnaise, Senf, Öl und Essig verrühren. Parmesan darunter mischen. Mit Salz, Pfeffer und Worcestershire würzen.

Salate in mundgerechte Stücke schneiden. Thunfisch abgiessen, grob zerzupfen. Mit Salat anrichten. Mit Sauce beträufeln. Servieren.

## **Involtini mit Marsalajus:**

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. / 8 Personen

	Olivenöl zum Braten
400 g	Champignons
2	Schalotte, fein gehackt
2	Knoblauch, fein gerieben
4 EL	glattblättrige Petersilie, fein gehackt
2	unbehandelte Zitrone, wenig abgeriebene Schale
1 TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
16	dünne Rindsplätzli (z.B. Huft, je ca. 75g), flach geklopft
32	Salbeiblätter
1 TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Mehl
	Bratbutter zum Anbraten
2dl	Rindsbouillon
2dl	Marsala

1. Für die Füllung Olivenöl in einer Pfanne heiss werden lassen, Champignons, Schalotte und Knoblauch begeben, ca. 4 Min. andämpfen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Füllung grob hacken, Petersilie und Zitronenschale daruntermischen, würzen.

2. Plätzli mit je zwei Blatt Salbei gelegen, Füllung darauf verteilen, Plätzli satt aufrollen und mit Zahnstocher fixieren, würzen.

3. Mehl auf einen flachen Teller geben, Involtini darin wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.

4. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Involtini bei mittlerer Hitze rundum ca. 4 Min. braten, warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.

5. Rindsbouillon und Marsala in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen, auf die Hälfte einkochen, Sauce absieben.

### **TIPP**

Um mehr Sauce zu erhalten, 2dl Rindsbouillon und 2dl Marsala dazugiessen. 3 Esslöffel Butter mit einer Gabel gut mischen und portionenweise unter Rühren in die siedende Sauce geben.

Die Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min köcheln.

## Griess Gnocchi überbacken

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Griess (Hartweizengriess)
1 TL	Salz
1Liter	Milch
4	Eigelb
300 g	Parmesan, gerieben
200 g	Butter
250 g	Parmaschinken oder Serranoschinken, in Scheiben
2 EL	Rosmarin, grob gehackt

Die Milch salzen und aufkochen. Den Griess in die kochende Milch einrühren und 5 Minuten bei kleiner Hitze ausquellen lassen. Gelegentlich noch einmal umrühren.

Eigelb, die Hälfte des Parmesans und 50g Butter unterheben. Die Masse fingerdick auf nasser Arbeitsfläche verstreichen und abkühlen lassen.

Runde Plätzchen ausstechen, mit Streifen der Schinkenscheiben umwickeln und die Griess-Gnocchi dachziegelartig in eine gebutterte Auflaufform setzen. Mit Butterflöckchen, Rosmarin und dem restlichen Käse bestreuen und 5 bis 6 Minuten bei 220 Grad überbacken.

Tipp Es bleibt einiges an Griessmasse übrig kann man zum Beispiel für ein schnelles Resteessen am nächsten Tag in der Pfanne braten

Arbeitszeit ca. 15 Minuten, Ruhezeit ca. 1 Stunde

## **Pochierte Safran-Birnen mit Blätterteig-Stängeli**

Vor- und Zubereiten: ca. 30 Min. / Ziehen lassen: ca. 15 Min.

### **Sud**

4dl	Weisswein
3 dl	Wasser
150 g	Zucker
2	Briefchen Safran oder einige Safranfäden
8	Birnen (z.B. Gute Luise) mit Stil, geschält, Kerngehäuse ausgestochen
360 g	Creme fraiche

1. Wein und alle Zutaten bi und mit Safran aufkochen.
2. Birnen begeben, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. knapp weich köcheln. Dabei Birnen ab und zu wenden. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen. Birnen rausnehmen, auskühlen.
3. Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln, auskühlen.
4. Creme fraiche mit der Hälfte des Sirups verrühren, in Gläser verteilen, Birnen darauf setzen und mit restlichem Sirup anrichten.

### **Blätterteig-Stängeli**

250g	Blätterteig
50g	Zucker

Blätterteig auf der Hälfte des Zuckers ca. 3mm dick auswallen, restlichen Zucker darauf verteilen, etwas andrücken, ca. 15Min. kühl stellen. Mit einem spitzen Messer längs in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehme, Stängeli auf einem Gitter auskühlen.