



RETRO-Abend

vom 17. November 2011

18 Jahre Smørebød

aus der 150. Kochsession vom 24. Mai 2007 von Rolf:

Lachs-Stroganoff im Knusper-Krönli

aus der 99. Kochsession vom 28. November 2002 von Freddy:

Kürbis-Kartoffel-Suppe

aus der 50. Kochsession vom 25. Juni 1998 von Philipp:

Sorbet grapefruit aux campari

aus der 100. Kochsession (Weihnachtsmenu) vom 7. Dezember 2002 (Erfinder nicht bekannt):

Kalbssteak Calvados

Nudeln

aus der 1. Kochsession vom 4. November 1993 von Philipp:

Orangenflan

Lachs Stroganoff im Knusper-Krönli

10 fertige Tortillas

5 El. Wasser

5 Ms Paprika

verrühren, Tortillas damit bestreichen, in der Mitte leicht biegen, in je ein Förmchen legen, mit dem Daumen in die Wölbungen drücken, ca. 8 Min in der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofens blindbacken.

1 kg Lachsfilet

2.5 El Butter

2 Schalotten

5 rote Peperoni

Lachsfilet in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. in der Pfanne warm werden lassen.

fein gehackt andämpfen.

entkernen in feine Streifen schneiden, die Hälfte beiseite stellen, den Rest mit dämpfen.

2.5 Tl Tomatenpüree

5 dl Weisswein

dazu giessen, aufkochen, auf die Hälfte einkochen

fein pürieren.

5 dl Gemüsebouillon

4,5 dl Saucen Halbrahm

5 El Cognac

beigeben, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren

500 g kleine Champignons,

Beiseite gestellte Peperoni und geviertelt alles beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln.

5 Essigurken

in Scheibchen

Fischwürfel

beigeben, ca. 5 Min. ziehen lassen.

Salz & Paprika

nach Bedarf würzen

In die Krönli füllen, sofort servieren

Kürbis Kartoffel Suppe

1 EL Butter

1 Zwiebeln

3 Schalotten

½ Tl Thymian

1 Lorbeerblätter

1 Tl Basilikum

etwas Stangensellerie

1.6 L Gemüse Bouillon

4 m. grosse Kartoffeln

600 gr Kürbis

in einem grossen Topf zergehen lassen.

haken

in dicke Scheiben schneiden

alles dazu geben anbraten

erhitzt dazu geben

geschält in Scheiben beigeben ca. 8 min. kochen

in kleine Scheiben schneiden beigeben und nochmals 8 min. kochen

abschmecken

Salz, Pfeffer

Peterli

zum garnieren

Grapefruit Sorbet

8 Grapefruits
Auf einen Liter Saft 400 Gramm Zucker
*Mischen und freezeen.
Mit Campari servieren.*

Kalbssteak Calvados

2.5 kg Kalbssteak
Salz, Pfeffer
Öl

Kann sowohl ganz oder als Steaks gebraten werden.

Calvados-Sauce

1.5 lt Braune Sauce
3 dl Most
2 dl Calvados
Salz, Pfeffer

Demi glace mit Most köcheln lassen. Calvados kurz mitkochen.

5 Äpfel
5 dl Most
50 gr Zucker

*Äpfel halbieren und entkernen, einschneiden, in gezuckertem Most köcheln.
Es können auch Baby-Äpfel verwendet werden.*

Orangenflan

10 dl Milch
400 gr. Zucker
2-3 Stück Orangen
8 frische Eier
80 gr. Grand-Manier
80 gr. Pistazien
1 dl Wasser

Milch in eine Pfanne geben, dazu 1/2 des Zucker und Orangenzeste von ca. einer halben Orangenoberfläche begeben. Anstelle von Orangenzeste kann auch ein bis zwei Vanillestängel genommen werden. Alles unter rühren gut aufkochen. Zu den Eiern leeren, vermischen. Durch ein Sieb abgießen, damit die Orangenschale zurückbleibt. Den Grand-Manier dazugeben. 1/2 des Zucker in einer Pfanne, Wasser dazu, so dass der Zucker ganz aufgelöst ist rühren, danach warten, bis das gewünschte Braun erreicht ist.

Zeitung in hohem Blech auslegen, Formen haben keinen Kontakt zum heißen Boden. Sie Zeitung soll ein wenig gelöchert sein, damit keine Luftblasen entstehen. Wasser einfüllen, so dass den Formen das Wasser bis zum Hals steht. Blech auf dem Herd vorheizen, bis das Wasser kocht In die Förmchen zuerst das Caramel geben, danach das Flan hinein gießen. Bei ca. 130o im Ofen etwa eine halbe bis drei viertel Stunde lassen, bis die Masse wabbelig wird. Jetzt müssen die Köpfl abkühlen. Auf den Balkon oder in den Kühlschrank.