

# **Smørebrød Kochsession**

## **26. November 2011**

### **Weihnachtsessen**



**Apero**

**Erdbeerbowle und Flammkuchen**

\*\*\*\*\*

**Chicoreesalat mit Pilzen und Rehstreifen**

\*\*\*\*\*

**Zucchinicreme Suppe mit Blätterteiggebäck**

\*\*\*\*\*

**Lachs auf Gurken-Dill-Gemüse und Wildreis**

\*\*\*\*\*

**Grapefruit-Sorbet mit Campari**

\*\*\*\*\*

**US Rindsfilet mit Kräuterjus Gemüse garnitur  
mit Maccaire Kartoffeln**

\*\*\*\*\*

**Überbackener Früchteteller mit Weisswein Sabajone  
und Himbeer - Eistraum**

\*\*\*\*\*

Mengen für 20 Personen

## **Erdbeerbowle**

1250 g	Erdbeeren
75 g	Zucker
250 ml	Wodka
2	Flaschen Sekt
1	Flasche spritziger Weisswein oder Mineralwasser
	einige Blätter frische Minze
	Eiswürfel nach belieben

1. Die Erdbeeren gründlich waschen, von Grünzeug und unschönen Stellen befreien, je nach Grösse halbieren oder vierteln
2. Die Erdbeeren in ein Bowlegefäss geben und grosszügig zuckern
3. Nach ca. 15 Minuten umrühren und danach den Wodka dazugiessen, sodass die Erdbeeren mehr oder weniger darin eingetaucht sind
4. Nach belieben frische Minzeblätter dazugeben

Am besten 5 Stunden im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

## **Flammkuchen**

1 kg	Mehl
8 TL	Olivenöl
400 ml	Wasser
4 TL	Salz
4	Becher Crème fraiche mit Kräutern
800 g	Speck, gewürfelt oder 4 Paprikaschoten, klein gewürfelt
600 g	Käse, gerieben
4	Zwiebeln, in dünne Halbringe geschnitten

1. Mehl, Salz, Öl und Wasser zu einem glatten Teig verkneten, den Teig einige Zeit ruhen lassen
2. Danach in acht kleine runde Ballen formen und jeweils sehr dünn ausrollen
3. Den ausgerollten Teig auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und mit Crème fraiche bestreichen
4. Dann mit etwas Käse bestreuen und mit Speck und Zwiebeln belegen
5. Im Ofen bei 260 Grad ca. 4 Minuten backen, bis die Flammkuchen leicht knusprig sind. Wenn der Ofen nur bis 220 Grad geht, etwa 10 Minuten drin lassen.

## Chicoree mit Champignonsalat und Rehstreifen

15 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
30 EL	Wasser
10 EL	Olivenöl
5	rote Zwiebel
500 g	Champignons
500 g	Eierschwämmli
1 kg	Rehfleischstreifen
1 kg	Chicoree ( ca. 200 g )
1 S	Kresse

1. 15 EL Zitronensaft mit 30 EL Wasser, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 10 EL Olivenöl verquirlen

2. 1 Rote Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden

3. 500 g Champignons in dünne Scheiben schneiden und 500 g Eierschwämmli geputzt mit den Zwiebeln kurz anschwitzen und ins Dressing geben.

4. Rehfleisch in heissen Fett kurz anbraten. Würzen

5. Von 1 Kg Chicoree die äusseren 8 Blätter ablösen, restlichen Chicoree halbieren, den Strunk herausschneiden und die Hälften in feine Streifen schneiden

6. Kresse mit dem Chicoree unter die Pilze heben.

7. Den Salat in die Chicoreeblätter füllen und das Rehfleisch oben drauf geben und servieren.

## Zucchinisuppe

2,5 kg	Zucchini
500 g	Kartoffeln
2	grosse Zwiebeln
500 g	Saure Sahne
1,25 l	Gemüsebrühe
50 g	Butter
2 ½	Prise Salz und Pfeffer

1. Zucchini in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden
2. Kartoffeln schälen und wie Zucchini zerkleinern
3. Zwiebeln in kleine Würfel zerteilen
4. Die Butter in einem ausreichend grossen Suppentopf zergehen lassen und die Zwiebel darin goldgelb werden lassen
5. Die Hälfte der Zucchini, Kartoffeln und die Gemüsebrühe dazugeben, ca. 30min kochen. Nach 20 Min, die restlichen Zucchini hinzugeben und fertig kochen.
6. Nun die saure Sahne dazugeben und alles mit dem Mixstab pürieren
7. Nach Geschmack salzen, pfeffern und fertig
8. Zum Garnieren ein Stück Zucchini roh in kleine Würfel schneiden und zum servieren über die Suppe streuen

## Lachs auf Gurken-Dill-Gemüse mit Wildreis

Rezept für 10 Personen

### Lachs auf Gurken-Dill-Gemüse

2 kg	Gurken
2	Zwiebel
40 g	Bratbutter
1 g	Pfeffer schwarz
10 g	Salz, Pfeffer
20 g	Aromat
2 dl	Weisswein
4 cl	Zitronensaft
2 Bd	Dill
3 kg	Lachsfilet frisch
6 dl	Rama Cremefine Fraiche
10 Stk	Zitronen

1. Salatgurke schälen, halbieren, Kerne entfernen und in schmale Streifen schneiden
2. Zitrone in Scheiben schneiden
3. Lachsfilet in Tranchen à 120 g schneiden, portionieren
4. Dill waschen und zupfen

### Zubereitung:

1. Salatgurken mit Schalotten andünsten
2. Mit Weisswein ablöschen, mit gehacktem Dill und Cremefine begeben, abschmecken
3. Lachstranchen mit Salz und Pfeffer würzen und Bratbutter anbraten
4. Im Ofen auf den Punkt garen
5. Fisch auf Gurkengemüse anrichten und mit Zitronen und Dill garnieren

### Grundrezept Wildreis

1 kg	Wildreis Mix
	Wasser
	Salz

1. Reis in Salzwasser kochen
2. abschütten und mit Salz abschmecken

## Grapefruit-Sorbet mit Campari

360 g	Zucker
40 cl	Wasser
40 cl	Pinkgrapefruit Saft
	Saft einer Zitrone
1/2 l	lieblicher Weisswein
16 cl	Campari
4	Eiweiss

1. Zucker und Wasser zu Sirup kochen und erkalten lassen
2. Grapefruit- und Zitronensaft mischen, abseihen und den Wein dazugeben, dann auch Campari und Zuckersirup beifügen
3. Eiweiss halbsteif schlagen und mit dem Schneebesen kräftig unter die Mischung rühren
4. Schön schaumig frieren, d.h. oft umrühren oder in der Sorbetiere bereiten
5. Zuletzt mit Melisseblättchen garnieren

Eine Variante mit Wein: Statt  $\frac{1}{4}$  l Weisswein  $\frac{1}{2}$  l verwenden und das Eiweiss weglassen. Dann die Mischung wie ein Granitè in einer flachen Schüssel frieren und in Gläser schaben.

## **US Rindsfilet mit Kräuterjus Gemüsegarntur mit Maccaire Kartoffeln**

2.5 Kg	Bisonfilet
2 L	Kräuterjus
2 Kg	Gemüse je nach Saison ( Mini Aubergine, Rettich, Mais, Patisson, Tomaten)
2 Stück	Zwiebeln
	Majoran, Thymian, Salbei
	Fettstoff
	Butter
	Prise Salz und Pfeffer
	Rotwein

1. Filet von Sehnen befreien. In g Portionen schneiden.
2. Gemüse rüsten und in Butter anschwitzen. Abschmecken
3. Filet würzen und in heissen Fett von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und warm stellen.
4. geh. Zwiebel andünsten, Kräuter in die Pfanne geben und mit Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen abschmecken und durch feines Sieb passieren. Reduzieren
5. Fleisch, Kartoffeln und Gemüse auf warmen Teller anrichten und mit Jus nappieren.

## **Maccaire Kartoffeln**

2.5 kg	Kartoffeln
5	Eigelb
5	Esslöffel Petersilie, gehackt
	Muskat
	Salz

1. Kartoffeln schälen und im Salzwasser kochen
2. Kartoffeln durch Spätzlepresse drücken
3. Eigelbe, gehackte Petersilie und eine Prise Muskat dazu geben
4. Zu einer Kartoffelmasse verarbeiten, nicht unbedingt kneten
5. Teig auf einer bemehlten Fläche zu Rollen formen und abkühlen lassen. portionsweise Taler abstechen, wenn nötig nachformen
6. In heissem Fett sachte goldbraun braten, zum Schluss etwas Butter dazu geben.

### **Tipp**

Diese Kartoffelvariation passt zu allem kurz gebratenen Fleisch, auch zu kräftigem Bratfisch

## **Überbackener Früchteteller mit Weisswein Sabajone mit Mango-Eistraum**

1 Stck	Ananas
4 Stk.	Karambole
10 Stk.	Kiwi
10 Stk.	Feigen
7 Stk.	Kaktusfeigen
2 Stk.	Melonen
20 Stk	Physalis

Alle Früchte waschen, mit Tuch abtupfen, säubern und in mundgerechte Stücke schneiden, diese dann optisch schön anrichten, Mit dem Sabajone nappieren und servieren.

### Prosecco-Sabajone

6	Eigelb
200 g	Zucker
¼ l	Prosecco

Grundsätzlich gilt: Das Eigelb wird mit dem Zucker immer erst cremig verrührt. Dann wird die Schüssel in das Wasserbad gesetzt und anschliessend der Wein der Ei-Zuckermischung beigefügt. Dieses Grundrezept ist ganz besonders variabel, weil der trockene Weisswein sich mit allen Fruchtzusätzen sehr gut verträgt. Tauscht man den Weisswein gegen Champagner aus, so merkt man sofort eine prickelnde Seigerung des Ganzen.

## **Himbeer-Eisschaum**

Zutaten für 1 Liter

5 dl	Cremfine Fraiche
500 g	Himbeeren Tiefgekühlt
250 g	Pudertzucker
5 cl	Kirsch

1. Alle Zutaten schnell mixen
2. In den Tiefkühler stellen
3. Mit Glacelöffel abstechen und auf Sabajone geben.