

Smørebød Kochsession

19. April 2012



Gamberetti salati con asparagi

Lauch-Portwein-suppe

Tagliata mit blauem Kartoffelkuchlein

Rhabarbercreme

Mengen für 8 Personen

Gamberetti salati con asparagi

4	Frühlingszwiebeln
8	Zweige Pfefferminze
16	Stangen grüner Spargel
500 g	Krevetten roh, geschält
5-6 EL	Olivenöl
32	Cherrytomaten
100 g	Kapernäpfel
	Salz und Pfeffer
	Aceto Balsamico bianco zum Beträufeln

Frühlingszwiebeln und 4 Zweige Minze fein schneiden. Beiseite stellen. Spargeln im unteren Drittel schälen. Schräg in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Spitzen ca. 10cm lang lassen. Längs halbieren. Krevetten kalt abspülen. Trocken tupfen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Spargeln und Krevetten unter Rühren 3-4 Minuten braten. Tomaten dazu geben. Weitere 2-3 Minuten braten. Kapern, Frühlingszwiebeln und Minze darüber streuen. Vermischen und heiss werden lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Auf dem Teller mit Aceto beträufeln. Mit restlicher Minze garnieren.

Lauch-Portwein-suppe

600 g	Lauch
2	kleine Kartoffeln
1	grosse Zwiebel
20 g	Butter
6 dl	Gemüsebouillon
4 dl	weisser Portwein
2 dl	Halbrahm
	Salz, Pfeffer und Muskat
100 g	Stilton
1 ½ dl	Rahm
1	Bund Schnittlauch

Vom Lauch den grünen Teil ca. 1/3 abschneiden und in feine Würfelchen schneiden. Den hellgrünen und weissen Teil in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und fein hacken.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen und Lauchringe sowie Kartoffel darin andünsten. Mit Bouillon und Portwein ablöschen und alles zugedeckt weich kochen.

Gleichzeitig die Lauchwürfelchen in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, dann in einem Sieb abgiessen und unter kaltem Wasser abschrecken. Beiseite-stellen.

Die Suppe pürieren. Dann den Halbrahm dazu giessen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Stilton zerbröseln. Rahm halbsteif schlagen, Stilton unterrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Lauchwürfel in tiefen Tellern oder Tassen verteilen. Die Suppe vor dem Servieren nochmals aufkochen, dann über die Lauchwürfel giessen.
Den Stilton-Rahm darüber verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

Tagliata mit blauem Kartoffelküchlein

Pfefferpralines

100 g gesalzene Butter, weich
½ EL Pfefferkörner Exotic, zerstoßen
8 Pralinekapseln (Aluminium)

Butter mit dem Schwingbessen ca. 2Min. rühren. Pfeffer darunter rühren, in einem Spritzsack mit gezackter Tülle geben. In die Pralinekapseln spritzen, zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

Kartoffelküchlein

1 kg fest kochende Kartoffeln (in 2mm dicken Scheiben)
½ TL Salz
50 g gesalzener Butter, flüssig, 1 Esslöffel beiseite gestellt
8 Bundrüebli mit wenig Grün
¼ TL Salz und wenig Pfeffer

Kartoffeln salzen, in vorbereiteten Förmchen lagenweise mit Butter einschichten, gut andrücken, restliche Butter darüber träufeln. Förmchen auf einem Backpapier belegtes Blech stellen.

Rüebli mit der beiseite gestellten Butter mischen, würzen. Auf dem selben Blech verteilen.

Backen: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens. Rüebli dabei einmal wenden.

Marinade

3 EL Olivenöl
2 EL Sojasauce
1 EL Pfefferkörner Exotic, zerstoßen
1 roter Chili, entkernt, fein gehackt
1 kg Entrecote (in double Schneiden a ca. 300gr/4cm dick)

Alle Zutaten verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt ca. 30 Min. marinieren.

1 EL Olivenöl
½ TL Salz

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Marinade von den Entrecotes abstreifen, beidseitig je ca. 4-5 Minuten braten, herausnehmen, salzen.

Servieren: Kartoffelküchlein auf Teller stürzen. Fleisch schräg zur Faser in ca. 1cm dicke Tranchen schneiden, mit em Rüebli anrichten, Pfefferpraline dazu servieren.

Rhabarbercreme

200 g	Nuss Stängeli
1,2 kg	Rhabarber
8 EL	Gelierzucker
6 EL	Wasser
4	Zitronen
300 g	Halbfett Quark
3 dl	Vollrahm
8	Nuss Stängeli zum verzieren

Nuss Stängeli fein hacken (bis auf 8 Stück für Verzierung) und in Dessertgläser verteilen. Rhabarber in ca. 1 1/2cm breite Stücke schneiden, mit dem Gelierzucker und dem Wasser zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln.

Je 2EL Rhabarberkompott in die Gläser verteilen. Restliches Kompott pürieren, auskühlen. Von der Zitrone Schale fein abreiben, mit dem Quark verrühren, unter das Rhabarberpüree mischen.

Rahm steif schlagen, unter die Rhabarbermasse ziehen, in die Gläser verteilen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Nuss Stängeli grob hacken, vor dem Servieren über die Rhabarbercreme streuen.

„En Guete“