

Smørebrød Kochsession

21. Juni 2012



Gazpacho

Tagliatelle mit Lachs und Paprikasauce

**Jakobsmuscheln auf Orangen-Ingwer-Schaum
und Gemüseperlen**

Erdbeeren mit Mascarpone Creme

Mengen für 8 Personen

Gazpacho

Vor und zubereiten: ca. 30 min / Ergibt ca. 2 Liter

800 g	Tomaten, in Würfeln
300 g	Gurke, in Stücken
2	rote Peperoni, in Stücken
50 g	Weissbrot, ohne Rinde, in Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt
6 cl	Gemüse Bouillon
2	rote Peperoncino, in Ringen, entkernt
2	Knoblauchzehen, in Scheiben
10	grosse Basilikum Blätter
2 EL	Tomatenpüree
4 EL	Olivenöl
2 EL	Sherry-Essig
2 EL	Fleur de Sel

200 g	Toastbrotwürfel getostet
1	gelbe Peperoni, in Würfel
2	kleine rote Zwiebeln, fein gehackt
2 EL	Schnittlauch, fein gehackt

1. Tomaten und alle Zutaten bis und mit Eiswürfeln im Mixglas pürieren
2. Suppe in Schalen füllen, mit Peperoni, Zwiebel, Toastbrotwürfel und Schnittlauch granieren

Tagliatelle mit Lachs und Paprikasauce

Zubereitungszeit ca. 50 min

2 EL	Schnittlauchröllchen
2	Zwiebeln
2	gelbe Paprikaschoten
40	getrocknete Tomaten (ohne Öl)
4 EL	Öl
2	Kapsel Safranfäden
2	Lorbeerblätter
600 g	Gemüsefond
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskat
1TL	Speisestärke
250 g	Zucchini in Streifen (Blanchieren und abkühlen)
250 g	Karotten in Streifen (Blanchieren und abkühlen)
1 Kg	Tagliatelle
1.2 Kg	Lachsfilet (Küchen fertig)
2-4 TL	Zitronensaft
2 EL	Dill (fein geschnitten)

Zubereitung Sauce:

1. Zwiebeln fein schneiden
2. Paprika viertel, entkernen, grob schneiden
3. Tomaten in feine Streifen schneiden
4. Öl in Topf erhitzen, Zwiebeln und Paprika glasig dünsten
5. Safran und Lorbeer zugeben, mit Fond auffüllen
6. 15 min bei leicht geöffnetem Deckel bei mittlerer Hitze kochen
7. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
8. Lorbeer entfernen, Sauce pürieren und durch ein Sieb streichen
9. Sauce aufkochen und mit Stärke binden und mit Zitronensaft abschmecken
10. Tomaten in Streifen schneiden und hinzugeben.

Zubereitung Tagliatelle:

1. Nudeln nach Packungsanweisung kochen
2. Lachs in Würfel schneiden, salzen, pfeffern und in Öl auf beiden Seiten 2-3 min braten
3. Nudeln abgiessen, mit Zucchini -und Rübli Streifen in Butter schwenken und auf Saucenspiegel anrichten. Lachswürfel gefällig auf Teigwaren verteilen.
4. Mit Schnittlauch und Dill bestreuen und pfeffern.

Jakobsmuscheln auf Orangen-Ingwer-Schaum und Gemüseperlen

Für den Schaum:

300 ml	Rahm
100 g	Crème fraiche
50 g	Ingwer, fein gerieben
1	Orange, davon die Schale abraspeln, von der Hälfte den Saft auspressen

Für die Jakobsmuscheln:

24 Stk.	Jakobsmuscheln (küchenfertig, ohne Schale)
2 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
3 EL	Speisestärke
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

Für die Gemüseperlen:

Aus Rüeblü und Sellerie kleine Kugeln ausstechen. Blanchieren und vor dem Anrichten in Butter anschwitzen.

Zubereitung Orangen-Ingwer-Schaum:

1. Rahm in einem kleinen Topf aufkochen, Crème fraiche dazu geben, Hitze reduzieren
2. Ingwer dazu geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen bis alles schön cremig ist
3. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Passiersieb streichen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Zucker (eventuell noch etwas von dem Orangensaft) abschmecken
5. Vor dem anrichten noch mal erwärmen und mit dem Stabmixer aufmixen, so dass ein Schaum entsteht

Zubereitung Jakobsmuscheln:

1. Muscheln waschen, trocken tupfen, salzen und ein bisschen pfeffern
2. Von beiden Seiten in der Speisestärke wälzen, überschüssige Stärke vorsichtig abklopfen
3. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erwärmen, schmelzen lassen und Temperatur erhöhen
4. Die Jakobsmuscheln von beiden Seiten braun braten, bis sie einen glasigen Kern haben

Anrichten:

Den Schaum und die Gemüseperlen auf vorgewärmten Tellern verteilen und die gebratenen Muscheln vorsichtig darauf legen.

Erdbeeren mit Mascarpone Creme

6 Stk.	Eigelb
150 g	Zucker
300 g	Mascarpone
4 dl	Rahm geschlagen
2 kg	Erdbeeren (geputzt und gewaschen)
120 g	brauner Zucker
12 EL	Amaretto
100 g	Pinienkernen geröstet

1. Eigelb und Zucker schaumig schlagen
2. Mascarpone unterrühren
3. Rahm unterheben
4. Erdbeeren mit braunem Zucker und Amaretto marinieren (½ Stunde ziehen lassen)
5. Erdbeeren auf Teller anrichten und mit der Creme nappieren und mit Pinienkernen garnieren.