

# 210. Smørebrød Kochsession



**20.September 2012**

**Bruno Bucher**

\*\*\*\*\*

**Kürbis-Lauch-Suppe**

\*\*\*\*\*

**Warme Feige mit Ziegenkäse an  
Herbst-Salat**

\*\*\*\*\*

**Gefüllte Pouletbrust mit Gemüse**

\*\*\*\*\*

**Heidelbeerdessert**

\*\*\*\*\*

Mengen für 10 Personen

## **Kürbis-Lauch-Suppe**

750 g Kürbis (z.B. Patisson, Bischofsmütze)  
200gr Lauch  
1 Zehe Knoblauch  
1 EL Butter  
2dl Apfelsaft  
1,5 dl Weisswein  
7.5dl Gemüsebrühe  
Salz  
1.5 dl Rahm  
Pfeffer  
Basilikum  
200gr Steinpilze frisch

Kürbis Entkernen, würfeln (Patisson kann man samt Schale verwenden)  
Den Lauch in Ringe schneiden, Knoblauch fein schneiden. In Pfanne andünsten, Kürbis mitdünsten.  
Mit Apfelsaft, Weisswein, Bouillon ablöschen, salzen ca 20 min weichkochen.  
Toni wird's freuen, denn nun wird gemixt! Würzen mit Salz/Pfeffer.  
Rahm steif schlagen.  
Basilikumblätter zupfen und in feine Streifen schneiden.  
Steinpilze putzen, in feine Streifen schneiden.  
Steinpilze in heisser Bratpfanne kurz anbraten, am Schluss die Basilikumblätter zugeben.  
Suppe vor servieren nochmals kurz erhitzen, Rahm begeben, in Teller anrichten und Steinpilze dazugeben.

## **Warme Feige mit Ziegenkäse an Ruccola-Tomatensalat**

10 Feigen  
150gr Ziegenfrischkäse  
20 Rohschinken  
Pfeffer aus der Mühle  
Balsamico  
Honig  
div. Salat (Ruccola, Cherry-Tomaten)  
Baumnüsse (Garnitur)

Halbierte reife Feigen mit Schnittfläche nach oben in feuerfeste Form legen,  
Mit jungem Ziegenkäse (Frischkäse) füllen und mit Rohschinken umwickeln.  
¼ Stunde im Backofen bei 40 °C erwärmen  
Mit Balsamico und Honig beträufeln  
Würzen mit Pfeffer.

## **Gefüllte Pouletbrust mit Gemüse**

20 Pouletbrust  
2 Pestosauce  
2 Cantadu  
Speck

Div Gemüse z.B:  
Tomaten  
Fenchel  
Bohnen  
Mangold  
Randen  
Peterli

Beilage: Sardinien Müscheli (Gries)

Poulet würzen und kurz anbraten.

Pesto und Cantadou miteinander mischen, mit Pfeffer und Salz würzen.

Poulet einschneiden und mit Pesto/Cantadou füllen.

Mit Speck umwickeln und im Backofen überbacken, bei 75 °C ca. 45 min nachgaren lassen.

Mit verschiedenem Gemüse servieren.

## **Heidelbeer-Macadami Cheesecake**

500 g Heidelbeere  
100gr Gelierzucker  
2 unbehandelte Biozitronen Schale und Saft  
1 Msp.gemahlene Zimtblüte oder Zimtpulver

Nuss-Crumble (Brösel)

110gr Mehl  
110gr Brauner Zucker  
50gr Butterwürfel  
50gr Magadamianüsse

Mascarponecrème

225gr Mascarpone  
225gr Rahm (geschlagen)  
100gr Heidelbeermarmelade

Gläser a 200ml

Für das Blaubeerenkompott den Gelierzucker mit Zitronensaft und Zimtblütenpulver aufkochen. 2/3 der Heidelbeeren zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale dazugeben und 2 min köcheln lassen. In die Gläser füllen und kalt stellen.

Für die Brösel alle Zutaten im Cutter mischen und hacken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und im Backofen bei 180°C Grad 30 min backen. Abkühlen lassen.

Rahm steif schlagen. Mit Mascarpone und Heidelbeermarmelade mischen. Schicht Crème, Schicht Brösel; Schicht Creme in Gläser füllen.

Mit restlichen Blaubeeren abschliessen und mit Puderzucker bestreuen.