

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.