

# **Kochclub Smørebrot**

Kochsession 214 vom 17.01.2013

**Schwarzwurzel-Mandarinen-Salat mit Crevetten**

\*\*\*

**Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Trüffelöl**

\*\*\*

**Mariage vom Lammrücken und Kalbsfilet in Safrancrêpe  
rote Tessiner Polenta mit Confit von roten Zwiebeln  
karamellierte Bohnen**

\*\*\*

**Crème Brûlée mit Safran und Kardamom**

## Zutaten für 8 Personen:

### Schwarzwurzel-Mandarinen-Salat mit Crevetten

1000	g	frische Schwarzwurzeln
350	g	Mandarinen
16	Stk	rohe Crevetten-Schwänze
1,2	dl	Kräuterweinessig
2	TL	milder Senf
4	EL	Crème fraîche
2	EL	Bratbutter
		Salz
		Pfeffer

7 dl Wasser mit 1 dl Kräuterweinessig in einer Pfanne mischen. Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gut bürsten, schälen, schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und sofort ins Essigwasser geben, damit sie sich nicht verfärben. Die weissen Schwarzwurzeln ca. 15 Minuten köcheln. 2 EL Kräuterweinessig, milder Senf, Crème fraîche mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die warmen Schwarzwurzeln begeben, mischen und zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Crevetten beidseitig je ca. 1,5 Min. braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mandarinen filetieren und entkernen, unter die Schwarzwurzeln mischen. Schwarzwurzel-Mandarinen-Salat auf den Tellern verteilen, Crevetten darauf anrichten.

### Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Trüffelöl

2	EL	Butter
4	EL	Olivenöl
1	Stk	weisse Zwiebel grob gehackt
1	l	Hühnerbrühe
1	Bu	frischer Thymian
500	g	Knollensellerie grob gewürfelt
500	g	mehlig kochende Kartoffeln grob gewürfelt
1	dl	Rahm
4	EL	Trüffelöl
2	Sch	Toast gewürfelt
		Salz
		Pfeffer

Die Butter und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin ca. 5 Min. anschwitzen. Sie darf auf keinen Fall Farbe annehmen, sondern nur weich und glasig werden. Den Thymian mit Küchenfaden zusammen binden, mit dem Sellerie, den Kartoffeln und der glasigen Zwiebel in der Hühnerbrühe 40 Min. kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Den Rahm einrühren und aufkochen. Den Thymian herausfischen und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Trüffelöl aromatisieren. Den Toast im Butter rösten. Die Suppe in die Schalen verteilen und mit den Croûtons dekorieren.

**Mariage vom Lammrücken und Kalbsfilet in Safrancrêpe**  
**rote Tessiner Polenta mit Confit von roten Zwiebeln**  
**karamellierte Bohnen**

Crêpe

2	Stk	Ei
2	dl	Milch
20	g	Butter flüssig
100	g	Mehl
2	MS	Safran
		Salz
		Pfeffer

Ei, Milch und Safran verrühren, Butter und Mehl begeben und kurz mit dem Stabmixer vermischen. Aus dem Teig zwei Crêpe ausbacken.

Polenta

250	g	rote Polenta
1	l	Gemüsebrühe
40	g	Butter
100	g	geriebener Sbrinz

Gemüsebrühe aufkochen, Polenta begeben und bei kleiner Hitze eine Stunde ziehen lassen. Danach Butter und Sbrinz unterrühren, abschmecken. Auf Ofenblech 2 cm dick austreichen und warm stellen.

Fleisch

500	g	Lammrücken-Filet
500	g	Kalbs-Filet
16	Stk	Landrauchschinken Tranchen
100	g	Kalbsbrät

Lamm und Kalb würzen, in Bratbutter auf allen Seiten kurz anbraten, etwas abkühlen lassen. Landrauchschinken auf einer Folie auslegen, Safrancrêpe darüberlegen. Crêpe fein mit Kalbsbrät bestreichen und die Fleischstücke darauflegen, zusammen satt einrollen. Mariage in Butter sautieren (kurz anbraten) und im Ofen bei 80°C 20 Minuten ziehen lassen.

### Confit

100	g	rote Zwiebeln
40	g	Ingwer
½	TL	Meersalz
2	EL	Olivenöl
10	EL	Rotwein-Essig
2	EL	Zucker

Zwiebeln und Ingwer fein schneiden und in Olivenöl andünsten. Mit Rotweinessig ablöschen, wenig Wasser begeben und bei kleiner Hitze reduzieren lassen. Danach Zucker und Meersalz begeben und nochmals 30 Minuten köcheln lassen.

### Bohnen

600	g	Bohnen
1	dl	Weisswein
40	g	Zwiebeln gehackt
1	Stk	Knoblauchzehe
40	g	Zucker
40	g	Butter

Bohnen rüsten und knackig blanchieren. Butter und Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Zwiebeln und Knoblauch begeben, mit Weisswein ablöschen und reduzieren, Bohnen begeben und in der reduzierten Masse schwenken.

### Anrichten

1	B	Thymian
4	Stk	Landrauchschinken Tranchen

Landrauchschinken der Länge nach teilen und im Backofen verdreht trocknen. Polenta auf einem Teller anrichten, mit Confit verzieren, Bohnen dazulegen mit Landrauchschinken-Chip dekorieren. Mariage schräg in 8 gleich grosse Stücke schneiden und ein Zweig Thymian zwischen Fleisch und Crêpe stecken.

## Crème Brûlée mit Safran und Kardamom

1	L	Voll-Rahm
160	g	Zucker
10	Stk	Eigelb
2	g	Safranfäden
2	Msp	Kardamom gemahlen
2	TL	Mandel-Gries
2	TL	Pistazien, fein gehackt brauner Zucker

Zucker und Eigelb zusammen verrühren. Rahm mit den Safranfäden aufkochen und in das Eigelb rühren. Masse zur Rose abziehen und die Mandeln, Pistazien und Kardamom dazugeben. In Förmchen abfüllen, nicht passieren. Im Wasserbad bei 150°C 20-25 Minuten im Ofen pochieren. Abkühlen lassen. Mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.