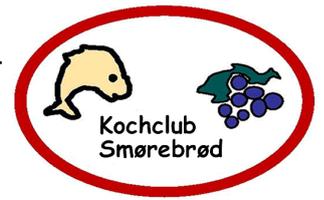


Smørebrot Kochsession

21. März 2013



Frühlingsgefühle

Bunter Spargel-Ei-Salat

Gemüse-Suppe

Steak-Crostinos

Pasta mit Bärlauch-Pesto

Erdbeertörtli

Brot

Für ca.8 Personen

Bunter Spargel-Ei-Salat

2 El Dijonnaise Senf
2 dl Kräuternessig
2 dl Olivenöl mit Zitrone
2 Tl Salz
wenig Pfeffer
1 kg grüne Spargeln, unteres Drittel geschält
1 kg weisse Spargeln, unteres Drittel geschält
2 rote Zwiebeln, halbiert, in Scheiben
8 frische Eier, weich gekocht, geschält,
200 g Croutons
einige Randsprossen zum Garnieren

Senf, Essig und Öl in grosser Schüssel verrühren, Sauce würzen.
Spargeln im siedenden Wasser mit der Sauce mischen.
Eier halbieren, drauflegen, würzen.

Croutons und Sprossen drauf verteilen, servieren.

Gemüse-Suppe

3 Karotten in ca. 6 mm grosse Würfel
4 Kartoffeln in ca. 6 mm grosse Würfel
2 Frühlingszwiebel würfeln, grün in Ringe
2 Schalotten würfeln
etwas Bärlauch
6 dl Weisswein
2 l Gemüsebouillon
Butter
Pfeffer
Samba Olek
Tabasco
Rahm

Gemüse alles zusammen in Butter andünsten, mit Weisswein ablöschen,
kochen bis Gemüse weich ist.
Gemüsebouillon begeben aufkochen.
Würzen mit Pfeffer, Samba Olek, ein paar Tropfen Tabasco

Servieren mit einem Rahm Häubchen und fein geschnittenem Bärlauch

Steak-Crostinos

8 Angus Sirloin Steaks oder Knochengereifte Rindsteaks (je ca. 230 g)
2 Tl Salz
etwas Pfeffer
8 Bundzwiebeln mit dem Grün, längs in feinen Streifen
300 g Brie, in Stücken
6 El Olivenöl
wenig Pfeffer
wenig Aceto Balsamico di Modena

Öl erhitzen, Fleisch beidseitig je ca. 2 Minuten anbraten, würzen.
Bundzwiebeln um das Fleisch wickeln, käse drauf verteilen, Öl darüber träufeln.

Backen: ca. 5 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Würzen, Aceto darüber träufeln und servieren.

Dazu: Bohnen und Rüeblli und Pasta

Pasta mit Bärlauch-Pesto

Nudeln:
800 g weisses Mehl
8 Eier
Butter

Mehl und Eier in die Schüssel der Knetmaschine geben und solange kneten bis der Teig schön glatt, glänzend und elastisch ist.

In eine Klarsichtfolie wickeln und ca. 1½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in acht Portionen teilen, eine Portion wird verarbeitet, die anderen Stücke in Folie packen und in den Kühlschrank legen.

Den Teig flachdrücken und mit dem grössten Abstand durch die Walzen der Nudelmaschine drehen,

zusammen falten und diesen Vorgang mehrmals wiederholen bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

Immer wieder den Walzabstand verringern bis der nur noch die Dicke eines Bierdeckels hat.

Falls der Teig zu lang wird einfach halbieren. Das fertige Teigblatt dünn mit Mehl bestäuben und durch die Nudel-Schneidwalzen drehen.

Die fertigen Nudeln auf einem Backblech locker in den Kühlschrank stellen und die nächsten Portionen verarbeiten.

Salzwasser in einer grossen, hohen Pfanne zum Kochen bringen, Nudeln portionenweise fest kochen. Fertige Nudeln in der Bratpfanne mit wenig Butter kurz schwenken und sofort anrichten.

Bärlauch-Pesto

200 g Bärlauch
2 Tl Salz
2 dl Olivenöl
100 g Pinienkernen
1 Zitrone
100 g geriebener Parmesan

Bärlauch wenn nötig etwas waschen und trockenschütteln.

Die Pinienkernen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann zusammen mit dem Salz und dem Olivenöl in einen Mixbecher geben und fein mixen.

Von der Zitrone die Schale abreiben oder Zesten schneiden und zum Öl geben, den Saft auspressen.

Den Bärlauch portionenweise dazugeben, jeweils mit der Schere grob vorschneiden und dann fein mixen.

Erst wenn die Masse schön fein ist die nächste Portion Bärlauch dazugeben.

Zitronensaft ebenfalls zugeben.

Den Käse unter die Masse mischen und noch einmal alles gut durchmischen.

Erdbeertörtli

1 Blätterteig
etwas weisse Schokolade
1 Pack weisser Pudding
300 g Erdbeeren

Blätterteig dünn auswallen und in die Förmchen legen. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Kurz Backen, so dass sie schön hellbraun sind.

Die fertigen Körbchen mit flüssiger Schokolade bestreichen.

Den fertigen kalten Pudding in die Förmchen verteilen.

die Erdbeeren waschen, je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Drauflegen und Servieren.

Brot

von Jost oder selber machen, auch vom Bäcker ist immer gut.