

Smørebød Kochsession

22. August 2013



Spinat Salat mit Zucchinröllchen und Kaninchenfilet

Grünes Sherry- Süsschen mit Camembert Crostini

Rindsfilet mit Chimichurri

Mozzarella-Oliven-Strudel

Marsala Pfirsich mit Mascarpone Mouse

Mengen für 10 Personen

Spinat Salat mit Zucchinirollchen und Kaninchenfilet

Zucchinirollchen

600 g	Zucchini, längs in ca. 3mm dicken Scheiben
Olivenöl	zum Beträufeln
1 Tl	Salz
Wenig	Pfeffer aus der Mühle

Zucchini auf ein mit Öl bestrichenes Backblech legen, mit Öl beträufeln.
Braten ca.6 Min. in der oberen Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.
Heraus- nehmen, würzen, vom Blech lösen, auskühlen.

400 g	Mozzarella, 30 Stücken
Einige	Basilikumblätter, in breiten Streifen
2 El	Rosmarinnadeln
2 El	Thymianblättchen
½ Tl	Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle

Zuchnistreifen mit Mozzarella und Kräutern belegen, würzen, aufrollen.

Spinat Salat

½ Tl	Senf
2½ Tl	Sojasauce
16 El	Sesamöl
12 El	Aceto balsamico bianco
wenig	Pfeffer aus der Mühle
10	Kaninchenfilets
Öl	zum Braten
½ Tl	Salz
400 g	Jungspinat

Senf bis und mit Aceto verrühren, Sauce würzen.

Filets mit etwas Sauce bepinseln, ca.15 Min. ziehen lassen, restliche Sauce beiseite stellen.

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Filets bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. braten, herausnehmen, salzen, in Scheiben schneiden.

Spinat mit der beiseite gestellten Sauce mischen, auf Teller verteilen, Kaninchenfilets und Zucchinirollchen darauf anrichten.

Grünes Sherry- Süppchen mit Camembert Crostini

3 El	Butter
6	Schalotten, fein gehackt
1.5 l	Gemüsebouillon
60 g	Rucola, grobe Stiele entfernt, gehackt
3 Bund	glattblättrige Petersilie, gehackt
6 El	Sherry
wenig	Pfeffer aus der Mühle

Butter warm werden lassen, Schalotten andämpfen. Bouillon dazu giessen, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Petersilie, Rucola und Sherry begeben, Suppe pürieren, würzen.

Crostini

6 El	Olivenöl
1 ½ Tl	Chili, fein gehackt (ohne Kernen auch für Thomas)
3 Tl	Thymianblättchen
400 g	Camembert Suisse Classique, in 40 Scheiben
20	Weissbrotscheiben (z.B. Baguette)
Wenig	Pfeffer aus der Mühle

Öl, Chili und Thymian mischen, Camembert darin wenden. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, je 2 Käsescheiben darauf- legen, würzen.

Chimichurri

6	Knoblauchzehen
	Meersalz
	Korianderkörner
	Pfefferkörner
3	Chilischoten ohne Kernen
	Petersilie grob gehackt
	Koriander gerupft
1 Brise	Kreuzkümmel gemahlen
4 dl	Olivenöl (gute Qualität)
1 dl	Rotweinessig

Knoblauch mit Salz im Mörser zerstoßen, Pfeffer- und Korianderkörner, Chili und Kräuter begeben, zu einer Paste verarbeiten, Öl und Essig unterrühren

Mozzarella-Oliven-Strudel

600 gr	Pizzateig
	Mehl zum auswallen
240 gr	Schwarze Oliven
300 gr	Mozzarella
2 TL	Oregano
2 EL	Parmesan für Füllung
2 EL	Parmesan zum bestreuen
	Salz, Pfeffer
6 EL	Olivenöl zum bestreichen

Oliven entsteinen, Mozzarella in kleine Würfel schneiden, beides mischen und mit Oregano, Parmesan, Salz und Pfeffer würzen.

Pizzateig auswallen und mit der Füllung belegen, einrollen, Rolle mit Olivenöl bestreichen und mit Parmesan bestreuen, 20-25 Min bei ca. 180 Grad backen.

Pfirsiche

5	Pfirsiche
80 gr	Zucker
2.5 dl	Marsala

Pfirsiche schälen, halbieren oder in Schnitze schneiden, im Marsala-Sirup pochieren.

Mascarpone Mouse

500 gr	Mascarpone
120 gr	Zucker
1	Limone
2	Eiweiss

Mascarpone mit Limonenzeste und –Saft glattrühren, Zucker und Eiweiss steif schlagen und kurz vor dem servieren unter den Mascarpone ziehen.