



# **Smørebød Kochsession**

## **19. September 2013**



**Rinderheu - Schnecken**

\*\*\*\*\*

**Alaska Wildlachs Tatar und Wasabi-Blumenkohl Broccoli Buck  
auf Salatbett  
begleitet vom Black Tiger Shrimps**

\*\*\*\*\*

**Kohlrabi Suppe mit Speckaprikosen**

\*\*\*\*\*

**Pferdefilet Medaillon an dreierlei Pfeffervielfalt**

\*\*\*\*\*

**Randen Risotto**

**Gemüsevielfalt**

\*\*\*\*\*

**Läckerli-Tiramisu**

\*\*\*\*\*

Mengen für 8 Personen

## Rinderheu - Schnecken

1	Philadelphia Weichkäse
1 Pack	Rinderheu
	Rucola oder Kräuter je nach Gusto
3-4	Tortillas



Das Philadelphia auf den Tortillas dünn verstreichen, mit Rinderheu und Rucola bestreuen. Satt aufrollen. Die Rollen in Folie einwickeln und ½ Tag im Kühlschrank kaltstellen. Vor dem Apéro schräg schneiden und servieren.

## Alaska Wildlachs Tatar und Wasabi-Blumenkohl Broccoli Buck auf Salatbett begleitet vom Black Tiger Shrimps

Blumenkohl Broccoli Buck	
125 g	Blumenkohl
125 g	Broccoli
1 dl	Rahm
5 dl	Bouillon
17 g	Aspikpulver „Sulzpulver“
0.5 dl	Schlagrahm
½ Kl	Wasabi
	Salz
	Pfeffer



Blumenkohl in kleine Stücke schneiden, mit Bouillon und Rahm weich kochen, das Aspikpulver kurz mitkochen und kühl stellen. Mit Salz, Pfeffer und Wasabi abschmecken, Schlagrahm unterziehen. Die Masse in eine Form ca. 1cm hoch füllen und ca. 3 Stunden kühl stellen.

Tatar	
400 g	Alaska Wildlachs
8 Stück	Black Tiger Shrimps
	Peterli gehackt
	Zitrone Saft
	Olivenöl
	Pfeffer
	Meersalz

Wildlachs in kleine Würfel schneiden, Olivenöl, Zitrone und Peterli begeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Shrimps aus der Schale brechen, am Ende etwas einschneiden, in Olivenöl kurz anbraten

Rucola für Salatbeet  
Salatdressing nach Belieben  
Anrichten

Den Salat in der Mitte des Tellers anrichten, mit Dressing beträufeln, den Wasabi-Blumenkohl Broccoli runden Ausstechen und drauflegen. Den Wildlachs Tatar mit dem runden Ausstecher oben auf den Taler dressieren und einen Shrimps als Abschluss daneben setzen.

Mit Kräutern dekorieren.

### **Kohlrabi Suppe mit Speckaprikosen**

1 ½ EL Butter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
600 g Kohlrabi, in Stücken, Blättchen beiseitegelegt  
12 dl Wasser  
3 EL Zitronensaft  
1-2 EL Abricotine, nach Belieben  
1 TL Salz

16 weiche Dörraprikosen  
16 Tranchen Bratspeck  
8 Holzspiesschen  
Bratbutter zum Braten

2 dl Rahm  
1-2 EL Abricotine, nach Belieben  
wenig Pfeffer

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Kohlrabi kurz mitdämpfen. Wasser, Zitronensaft und Abricotine dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, salzen, zugedeckt ca. 25 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, durch ein Sieb streichen, in die Pfanne zurückgiessen, nur noch heiss werden lassen.

Aprikosen mit dem Speck umwickeln, jeweils zwei Speck-Aprikosen auf ein Spiesschen stecken. Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Spiesschen bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Min. braten.

Rahm mit Abricotine flaumig schlagen, auf die heisse Suppe verteilen, würzen. Beiseite gelegte Kohlrabiblättchen und Spiessli darauf verteilen.

## Pferdefilet Medaillon an dreierlei Pfeffervielfalt

1200 g	Pferdefilet in 150 g Stücke schneiden
4 g	Orangenpfeffer
4 g	Zitronenpfeffer
4 g	rosa Pfeffer
	Olivenöl zum anbraten
1-2 Tl	Aceto Balsamico
1-2	Espresso
6 dl	Bratensauce
100 g	Butter
	Salz, und Pfeffer aus der Mühle



Dreierlei Pfeffer mittelfein schroten und das Filet darin wenden.  
Wenn zu viel Pfeffer, wieder etwas abstreifen.  
Das Olivenöl erhitzen und das Filet allseitig anbraten.  
Im Ofen bei 100 C für 20 Minuten garen, warmstellen.

Das Bratöl weggiessen und mit Aceto Balsamico ablöschen.  
Bratensaft, Espresso und Bratencauce zur gewünschten Dicke einkochen,  
Butterflocken einrühren, abschmecken.

## Randen Risotto

1	Zwiebel
600 g	Randen roh
2.0 dl	Weisswein
480 g	Risotto-Reis
2.0 l	Gemüsebouillon
	Butter

Die Randen schälen, in Würfel schneiden, in der Bouillon weich dämpfen und mixen.  
Die Zwiebel in der Butter andünsten, den Reis beifügen und glasig dünsten.  
Mit Weisswein ablöschen.  
Die Hälfte der Randen Bouillon begeben. Ist die ganze Flüssigkeit vom Reis aufgenommen,  
den Rest nach und nach beifügen, bis der Reis adente ist.  
Vom Feuer nehmen, Butter in Flocken unterziehen und abschmecken.  
Anstelle von Butterflocken schmeckt auch Mascarpone oder ein Gala Chäsli sehr.

## Gemüsevielfalt

Saisongemüse als Beilage

## Läckerli-Tiramisu

3	Eigelb
75 g	Zucker mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse hell ist.
1	Zitronen die Schale gut waschen und raffeln
450 g	Marscapone beides unter die Masse rühren.
3	Eiweiss
	Prise Salz zusammen steif schlagen
1 1/2 El	Zucker zum Eischnee geben, kurz weiter schlagen, dann sorgfältig unter die Marscapone Masse ziehen.
	Baslerläckerli ca. 60 Stück
0.25 dl	starken Kaffee
0.25 dl	Cognac
0.25 dl	Birnenlikör oder Calvados
	Kakaopulver

Eine Lage Läckerli mit Kaffee, Cognac und Birnenlikör abwechslungsweise gut trinken.  
Die Hälfte der Creme darüber giessen, wieder eine Schicht Läckerli hinein legen,  
dann die restliche Creme darüber giessen und glatt streichen.

Mindestens 1/2 Tag, besser 1 Tag zugedeckt kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren die Oberfläche mit Kakaopulver übersieben.