



Smørebød, Menü November 2013



Mango-Curry-Suppe mit Crevetten

Wirsingrouladen mit Steinpilz-Wildfüllung

Feldsalat mit Pilzen und Parmesan

Gebratenes Kalbsfilet im Schinkenmantel

Apfel-Trifle mit Sauerrahmmouesse

Das Rezept ist für 10 Personen ausgelegt.

Mango-Curry-Suppe mit Crevetten

Zutaten

4 mittelgrosse Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 kleine Stücke frischer Ingwer
3 reife Mangos
2 gehäufte Esslöffel Butter
2 Esslöffel Currypulver
1 l Kokosmilch
½ l Hühner- oder Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer aus der Mühle
200 g gekochte Crevetten

Zubereitung

- 1 Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.
- 2 In einem Topf die Butter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Ingwer und Mangos beifügen, alles mit Curry bestreuen, die Kokosmilch dazugießen und die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 10 Minuten leise kochen lassen. Dann mit Stabmixer fein pürieren.
- 3 Die Bouillon beifügen, die Suppe aufkochen, mit Salz, Pfeffer und nach Belieben noch etwas Curry abschmecken.
- 4 Unmittelbar vor dem Servieren die Crevetten hineingeben und nur gerade heiss werden lassen. Dann die Suppe sofort servieren.

Wirsingrouladen mit Steinpilz-Wildfüllung

Zutaten

10 grosse Wirsingblätter
Salz
800 g Wildfleisch vom Hirsch oder Reh (aus der Keule oder Schulter)
1 Bund Petersilie
4 Knoblauchzehen
400 g Steinpilze
Butter
4 TL Wildgewürz
2 Eier
6 Schalotten
6 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
2 EL Wacholderbeeren
100 g Butterschmalz
300 ml Weisswein
600 ml Wildfond
4-5 Lorbeerblätter
Pfeffer aus der Mühle
Speisestärke
4 EL Preiselbeermarmelade
Küchengarn
Mörser

Zubereitung

1 Die Wirsingblätter in sprudelnd kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren. Die Blätter herausnehmen und kalt abschrecken. Die mittlere Blattrippe jeweils entfernen. Die Wirsingblätter nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen.

2 Inzwischen für die Füllung das Wildfleisch kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und 2 Zehen fein hacken. Die Pilze putzen, trocken abreiben (nicht waschen) und würfeln.

3 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Pilze Petersilie und Knoblauch darin etwa 1 Minute andünsten. Die Mischung mit dem Wildhackfleisch in eine Schüssel geben. Wildgewürz und Ei dazugeben und alles gründlich mischen.

4 Die Füllung jeweils in die Mitte der Wirsingblätter geben. Die Blätter seitlich einschlagen, aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

5 Die Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Den übrigen Knoblauch ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Wacholderbeeren im Mörser leicht andrücken. Die Butter in einem Bräter erhitzen, die Rouladen darin unter mehrmaligem Wenden anbraten, dann herausnehmen.

6 Schalotten und Knoblauch im demselben Bräter goldbraun anbraten, dann mit Wein ablöschen. Fenchel, Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinzufügen. Die Wirsingrouladen in den Sud setzen. Den Sud mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Rouladen zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten schmoren lassen.

7 Die Wirsingrouladen herausnehmen. Den Sud offen um die Hälfte einkochen lassen, dann durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren. Zum Binden die Stärke mit 4 EL Wasser anrühren, unter die Sauce rühren und die Sauce aufkochen lassen. Die Preiselbeermarmelade unterrühren. 90 g kalte Butter nach und nach unter die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Rouladen mit der Sauce auf Tellern anrichten.

Dazu ein wenig Spätzle servieren.

Feldsalat mit Pilzen und Parmesan

Zutaten und Zubereitung

- 400 g Feldsalat
gründlich putzen, waschen und trockenschleudern
- 2 EL Aceto balsamico
4 EL Gemüsebrühe, Zucker, Salz und Pfeffer
in einer Schüssel verrühren
- 10 EL Olivenöl mit Limone
unterschlagen
- 2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
Schälen und in feine Würfel schneiden
- Je 100 g Champignos, Shiitakepilze und Austernpilze
Putzen. Die Champignos vierteln, die Shiitake- und die Austernpilze
in mundgerechte Stücke schneiden.
- 4 EL Butter
6 EL Olivenöl
in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin kross braten. Die
Schalotten- und die Knoblauchwürfel kurz mitbraten. Die Pilze mit
Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 TL kalte Butter
in kleine Würfel schneiden und mit
- 2 EL gehackter Petersilie
Unter die Pilze mischen. Die Pfanne sofort vom Herd nehmen und
die Butter zerlaufen lassen. Den Feldsalat mit dem Dressing mischen
und auf Tellern anrichten. Die Pilze darauf verteilen und
- 100 g Parmesan
in feinen Spänen darüber hobeln.

Gebratenes Kalbsfilet im Schinkenmantel

Zutaten

10 Kalbsfiletmedaillons à 120 g
Fleischwürzmix
10 Rohschinkentranchen
4 EL Sonnenblumenöl
60 g Haselnüsse
500 g Pastinaken
Salz, Pfeffer
Thymian
150 g Qimiç

Zubereitung

Kalbsfilet mit Fleischwürzmix gut würzen und Rohschinkentranche aussen herum legen. In einer Bratpfanne im heissen Sonnenblumenöl beidseitig 1 Min. anbraten und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Ofen auf Heissluft 165°C vorheizen. Vor dem Servieren die Kalbsfiletmedaillons 12-15 Min. im Ofen fertig garen. Haselnüsse in der gleichen Pfanne vom Anbraten leicht goldgelb rösten. Pastinaken gut rüsten und im Salzwasser weich kochen. Pastinaken in einen Mixbecher geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Qimiç begeben. Mit dem Stabmixer nun das Gemüse zu einem Stampf mixen. Frischen Thymian zupfen und unter das Pastinakenstampf rühren. Als Beilage zum gebratenen Kalbsfilet servieren und mit gerösteten Haselnüssen servieren.

Dazu ein wenig Spätzle servieren.

Apfel-Trifle mit Sauerrahmmouesse

Zutaten:

Biskuitteig:

6	Eier
150 g	Zucker
100 g	Mehl
60 g	Speisestärke
2 TL	Zimtpulver

Apfelgelee:

4	grüne Äpfel (z.B. Granny Smith)
2	Zitronen
150 g	Gelierzucker (Gelierzauber)

Mousse:

4	Eiweiss
2	Prisen Salz
100 g	Zucker
500 g	Sauerrahm
5-6 EL	saurer Apfellikör (als Ersatz kann Apfelsaft verwendet werden)

Ausserdem:

1	Springform rund ca. 20 cm
4 EL	Zucker
3-4 TL	Zimtpulver

Zubereitung:

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Für den Biskuit Eier und 150 g Zucker mit Quirlen des Handrührgerätes in etwa 5 Minuten schaumig-steif schlagen. Mehl, Speisestärke und Zimtpulver mischen, über den Eierschaum sieben und behutsam unterheben. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in etwa 30 Minuten goldbraun backen. Den Biskuit herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2 Inzwischen für das Apfelgelee die Äpfel waschen und schälen. Die Apfelschalen beiseite legen. Die Äpfel vierteln, entkernen und fein würfeln. Den Saft der Zitrone auspressen. Apfelwürfel und 2 EL Zitronensaft mischen und in 4 Gläser geben. Die Apfelschalen grob zerkleinern. Mit Gelierzucker, restlichem Zitronensaft und 150 ml Wasser in einen Mixer geben und in 2-3 Minuten fein

pürieren. Das Gelee sollte eine leuchtend grüne Farbe haben. Die Mischung über die Apfelwürfel giessen. Die Gläser 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3 Für die Mousse Eiweisse und Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Den Sauerrahm glatt rühren. Den Eischnee behutsam unterheben. Den Biskuit in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden, auf dem Apfelgelee verteilen und nach Belieben mit Apfellikör beträufeln. Die Mousse mit einem Löffel daraufgeben. Zucker und Zimtpulver mischen und die Mousse damit bestreuen.