



Smørebød

Kochsession Oktober 2014

Marronisuppe mit Kirsch

Nüsslisalat mit Knoblauchcroutons

Pilz-Pastetli

Schweinsfilet mit Sherry-Rahm-Sauce
und Kürbisschnee

Meringue-Caramel-Rahm mit Trauben

Marronisuppe (Menü für 8 Personen)

3 Schalotten

800gr Tiefgekühlte Marroni

2EL Butter

1EL Zucker

1.6L Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

1Bund glattblättrige Petersilie

3Msp. Cayennepfeffer

2 Rüebli

Schalotten grob schneiden, mit den Marroni in der warmen Butter andämpfen.
Zucker begeben, ca. 3Min mitdämpfen .

Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ungedeckt ca. 20Min.
weich köcheln. Suppe pürieren, würzen.

Petersilie fein schneiden, mit dem Rahm und dem Cayennepfeffer halbsteif
schlagen, darauf verteilen. Rüebli in feine Streifen schneiden, damit
garnieren.

Pilz- pastetli (Menü für 8 personen)

Füllung:

2 Schalotten, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

Butter zum dämpfen

2 Rüebli, geschält, klein gewürfelt

100g Sellerie, gerüstet, klein gewürfelt

500g gemischte pilze

3EL Mehl

2dl Weisswein

1dl Gemüsebouillon

2.5dl Saucenhalbrahm

Salz und Pfeffer

4EL Schnittlauch, fein geschnitten

Pastetli

Füllung: Schalotte und Knoblauch in der Butter andämpfen. Gemüse mitdämpfen. Pilze beifügen, kurz anbraten. Mit Mehl bestreuen. Mit Wein ablöschen, etwas einkochen. Rahm dazu giessen, sämig einkochen, würzen. Die Hälfte des Schnittlauches darunter mischen.

Pastetli auf Blech stellen, im auf 120°C vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten erwärmen. Pastetli auf vorgewärmten Teller geben, Füllung darin verteilen, restliche Schnittlauch darüber streuen, Deckel auflegen und servieren.

Schweinsfilet mit Sherry-Rahm-Sauce (Menü für 8 Personen)

100g Baumnüsse

8 Tranchen Speck

4 Zweige Salbei

1.2kg Schweinsfilet

Pfeffer

Küchenschnur

5El Butter

2 Schalotten

2dl trockenen Sherry

3dl klare Bratensauce

2dl Rahm

Nüsse grob hacken. Speck quer in Streifen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne anbraten. Nüsse dazugeben, mitrösten. Salbeiblätter abzupfen.

In das Filet eine Tasche schneiden, Fleisch innen und aussen salzen und pfeffern. Die Hälfte der Salbeiblätter in die Tasche legen. Fleisch mit Speck-Nuss-Mischung füllen. Filet mit Küchenschnur zubinden.

Backofen auf 80°C vorheizen. Die Hälfte der Butter in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundum ca. 12Min durchbraten. Im Ofen warmstellen.

Schalotte hacken. Restliche Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Beides mit Bratsatz andünsten. Mit Sherry ablöschen, Bratensauce und Rahm dazugeben. Sauce leicht einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinsfilet tranchieren.

Kürbisschnee (Menü für 8 Personen)

1.5kg Kürbis Butternut

1,2kg mehlig kochende Kartoffeln

2 Knoblauchzehen

2EL Olivenöl

2TL Salz

Kürbis und kartoffeln waschen und mit der Schale in Stücke schneiden. Knoblauch dazu pressen, Öl und Salz begeben, mischen, auf einem Backpapier belegtes Blech verteilen.

Backen ca. 30Min in der Mitte bei 220°C im vorgeheizten Ofen.

Kürbis und Kartoffeln durch das Passevite portionenweise in eine Pfanne treiben, warm stellen.

Meringue-Caramel-Rahm mit Trauben

1kg Trauben, halbiert, entkernt

2El Zitronensaft

Glace

100g weiche Caramels, klein gewürfelt

2.5dl Rahm

60gr Meringue-Schalen, grob zerkrümelt

Trauben mit Zucker und Zitronensaft mischen, in Gläser oder in Schalen anrichten.

Eine Portion Glace dazu geben.

Caramels mit Rahm flaumig schlagen, kurz vor dem Servieren Meringue-Krümel daruntermischen, auf Traubenverteilen.

En Guete