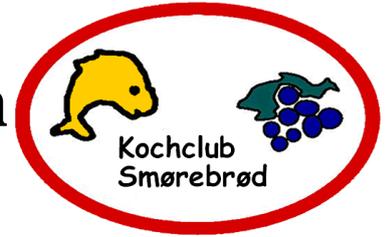


Smørebrot Kochsession

23. April 2015



Bärlauchsuppe mit Crostini

Spargelsalat mit Orangen und Kerbel

Entrecôte double Café de Paris

Haselnussreis

Saisongemüse

Eierlikör-Gugelhopf

Für ca.8 Personen

Bärlauchsuppe mit Crostini

2	Zwiebeln, gehackt
600 g	mehlige Kartoffeln, in grobe Würfel geschnitten
4 EL	Rapsöl
2,4 lt	Gemüsebouillon
6 Bund	Bärlauch
2 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer
1	Baguette
100 gr	Ziegenkäse, z.B. Chèvre buche
4 EL	Honig

Öl erhitzen, Zwiebel u Kartoffeln begeben u 2 Min dünsten, Bouillon dazu giessen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Min köcheln lassen, Bärlauch grob hacken. Mit Rahm zur Suppe geben, alles fein pürieren, Salz u Pfeffer abschmecken.

Baguette in dünne Scheiben schneiden u toasten. Mit Ziegenkäse bestreichen. Honig darüber träufeln und mit Suppe servieren.

Spargelsalat

2 kg	weisse Spargeln, schälen
2	kleine rote Zwiebeln, gehackt
6 EL	Aceto Balsamico bianco
8 EL	Rapsöl
2 TL	milder Senf
4	Orangen
4 EL	Pistazien, grob gehackt
1	Bund Kerbel

Spargeln in reichlich Salzwasser weich kochen, abtropfen lassen.
Für's Dressing Zwiebeln, Aceto, Rapsöl u Senf mischen u abschmecken
Orangen in kleine Stücke filetieren
Spargelsalat anrichten und Kerbel darüberzupfen

Evtl. mit Crostini (z.B. getoastet mit Öl u Salz) servieren

Entrecôte Café de Paris

Ca. 1,2 kg	Entrecôte doubles
2 EL	Bratbutter
300 gr	gesalzene Butter
2	grosse Bund Petersilie
je 1 TL	Thymian, Majoran, Salbei, Basilikum, Liebstöckel u Rosmarin
2	Knoblauchzehen
2 TL	scharfer Senf
1 ½ TL	milder Curry
1	Zitrone, abgeriebene Schale
2 TL	Zitronensaft
1 TL	Worcestershiresauce
2 TL	Cognac
1 dl	Rahm

Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte vorwärmen. Fleisch mit Salz u Pfeffer würzen, in der Bratbutter je nach Dicke rundherum 2 – 3 Min kräftig anbraten. Sofort auf die warme Platte geben und im Ofen bei 80 Grad 60 – 90 Min je nach Dicke und Garstufe gar ziehen lassen.

Gesalzene Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen, mit Holzkochlöffel so lange kräftig durchrühren bis sich Spitzchen bilden. Alle Kräuter fein hacken und zur Butter geben, Knoblauchzehe dazu pressen.

Senf, Curry, Zitronenschale, Zitronensaft, Worcester u Cognac daruntermischen, abschmecken.

Unmittelbar vor Servieren Kräuterbutter in Topf geben u aufschäumen lassen, Rahm darunterühren.

Haselnussreis

2	Zwiebeln, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
50 gr	Butter
400 gr	Langkornreis
1 TL	Kurkumapulver
ca. 8 dl	Gemüsebouillon
350 gr	Haselnusskerne
	Salz, Pfeffer

Zwiebeln u Knoblauch in Butter andünsten.

Reis, Kurkumapulver u Bouillon dazu fügen, weich kochen

Haselnusskerne auf Backblech oder in Pfanne rösten, evtl. schälen und blättrig schneiden. Mit dem Reis mischen

Eierlikör-Gugelhopf

125 gr	Mehl
125 gr	Speisestärke
4 TL	Backpulver
250 gr	Puderzucker, durch ein Sieb gestrichen
5	Eier
2.5 dl	Speiseöl
2.5 dl	Eierlikör
	Butter u Mehl für die Form
	Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten verrühren und in eine gefettete, gemehlte Gugelhopf- oder Cakeform füllen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen etwa 60 Min backen. Vor Servieren mit Puderzucker bestäuben