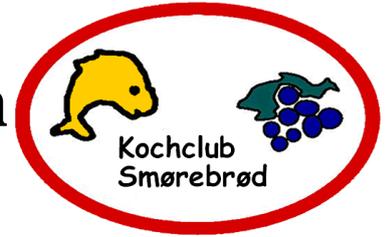


# **Smørebrot Kochsession**

## **21. Mai 2015**



### **Tomaten-Suppe**

\*\*\*\*\*

### **Bunter Blattsalat mit warmen Spargel**

\*\*\*\*\*

### **Kalbskarreebraten Frühlingskartoffeln und Gemüse**

\*\*\*\*\*

### **Erdbeerentraum mit Mascarpone**

\*\*\*\*\*

Für ca.8 Personen

## **Tomaten - Suppe**

2 kg	Tomaten in Stücke schneiden
3 Stück	Zwiebeln, gehackt
6 Stück	Knoblauch klein geschnitten
1.8 L	Gemüse Bouillon
	Salz, Pfeffer
1 ½ El	Zucker
3 El	Tomatenmark
	Olivenöl
	frischer Basilikum
	Rahm

Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten.  
Tomaten mit Zucker und Tomatenmark dazu geben  
Basilikum begeben und Mixen, ab-sieben und abschmecken.  
Mit Rahm verfeinern

## **Bunter Blattsalat mit warmen Spargel**

80 g	Zwiebeln gehackt
80 g	Knoblauch gehackt
	Salz und Pfeffer
0.9 dl	Rotweinessig
0.7 dl	Balsamico
0.6 dl	Wasser
2.3 dl	Olivenöl

Alles zusammen Mixen

640 g	Spargel
1 Stück	Blattsalat
	Olivenöl

Spargeln in reichlich Salzwasser aldenete kochen, abtropfen lassen.  
In Stücke schneiden und kurz in Olivenöl anbraten.  
Salat auf Teller anrichten, warmer Spargelstücke auf dem Salat verteilen und mit der Salatsauce beträufeln.

## **Kalbskarreebraten mit Frühlingskartoffeln und Gemüse**

Ca. 1,6 kg    Kalbskarree  
                  Salz und Pfeffer  
                  Bratbutter

Kalbskarree kurz anbraten, anschliessend würzen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 1 ½ h garen.  
Anschliessend in Folie ac. 30 Min. stehen lassen

## **Frühlingskartoffeln**

Frühlingskartoffeln im Salzwasser weichkochen,  
auskühlen, halbieren und in Butter anbraten

## **Erdbeerentraum mit Mascarpone**

1250 gr    Erdbeeren  
250 gr    Löffelbiskuits  
625 gr    Mascarpone  
125 gr    Zucker  
750 ml    Rahm

Die Erdbeeren waschen, rüsten  
Einige Erdbeeren für die Deko beiseitelegen, die restlichen und pürieren  
Hälfte der Erdbeermasse in hohe Gläser geben  
Löffelbiskuits darüber legen, das restliche Püree draufstreichen  
Mascarpone mit Zucker aufschlagen  
Schlagrahm steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben.  
Über die Löffelbiskuits geben.  
Mit Erdbeeren, Zitronenmelisse und Pistazien garnieren und kalt stellen.