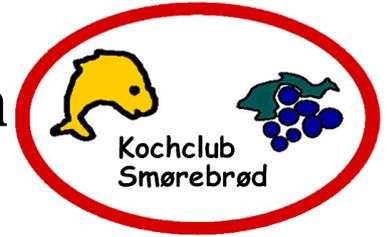


Smørebrot Kochsession

18. Juni 2015



**Kalte Gurkensuppe
mit Pumpernickel**

**Gemüsesalat mit geröstetem
Ciabatta Brot**

**Rindsfilet Wellington an Kräuterjus
auf kleinem Gemüse
Herzogin-Kartoffeln**

Weisswein Sabayon auf Himbeeren

Für ca.8 Personen

Kalte Gurkensuppe

3	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Oel
4	Salatgurken, (ca. 300g)
400 g	Sauerrahm
300 ml	Gemüsebouillon
5 EL	Essig
	Salz, Pfeffer
	Zucker
½ Bund	Dillspitzen
8 EL	Olivenöl

Zwiebeln und Knoblauchzehen würfeln und mit 2 EL Oel in der Pfanne glasig dünsten. 3 Stück Salatgurken schälen, in grobe Stücke schneiden und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in eine hohe Schüssel geben. Sauerrahm, Gemüsebouillon und Essig zugeben. Alles mit dem Stabmixer pürieren. Kräftig mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. 20 Min. im Gefrierschrank oder 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Eine Gurke halbieren und die Kernen entfernen. In kleine Würfelchen schneiden.

Eiskalte Suppe evtl. nachwürzen. Zusammen mit den Gurkenwürfeln in tiefe Teller verteilen und mit je 1 EL Olivenöl beträufeln. Mit einigen Dillspitzen dekorieren.

Gemüsesalat mit geröstetem Brot

2	Auberginen
grobes	Mehrsalz
je 1	Zucchetti grün und gelb
je 1	Peperoni rot, gelb und grün
2	rote Zwiebeln
6 El	Zitronensaft
80 gr	gehobelter Parmesan
	Basilikum
	Thymian
	Zitronenmelisse
	Peterli
	Zucker
	Ciabatta Brot

Aubergine schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Gitter setzen und mit Salz bestreuen, ca. 30 min. stehen lassen.

Zucchetti längs in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Peperoni schälen vierteln und Kernen herausnehmen.

Zwiebeln in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.

Gemüse auf ein blech legen, salzen, mit Olivenöl beträufeln und Thymianblätter darüber streuen. 30 min. stehen lassen.

Auberginen abtupfen, mit den Zwiebeln in einer Pfanne anbraten, Peperoni dazu geben und mit anbraten. Nach ca. 4 min. Zucchetti dazu geben.
Anschliessend Gemüse in eine Schüssel geben.
Mit Zitronensaft Olivenöl, Salz, Pfeffer und 1 El Zucker würzen.

Brot in dünne Scheiben schneiden und kurz anrösten. Kräuter grob hacken und mit Brot und dem Gemüse mischen. Eventuell noch abschmecken.
Mit Parmesan bestreuen und servieren.

Rindsfilet Wellington an Kräuterjus

800 gr	Rindsfilet
350 g	Champignonwürfel
30 gr	Schalottenwürfel
100 gr	Schinken in Würfel
400 gr	Blätterteig
50 gr	Butter
3 El	Petersilie gehakt
1 Tl	Senf
1	Ei
6	Scheiben Rohschinken
	Rahm

Filet von Sehnen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Oel von allen Seiten kurz anbraten. Abkühlen lassen. Schalotten, Schinken und Champignons in Butter anbraten und mit Senf und der gehackten Petersilie würzen. Die Farce abkühlen lassen.
Blätterteig ausrollen und mit 3 Scheiben Schinken belegen. Mit der Hälfte der Farce bestreichen. Das Filet drauf legen und mit der restlichen Farce und dem Schinken belegen.
Den Blätterteig auf einer Seite über das Fleisch legen. Die Kanten mit Ei bestreiche.
Blätterteig hälfte darüber klappen und festdrücken. Die Enden gut zusammendrücken.
Das Ganze mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 25 min backen.
Auf einer Kräuterjus anrichten.

Herzogin-Kartoffeln

500 gr	mehlig kochende Kartoffeln
2	Eigelb
	Salz
	Muskat gerieben

Die geschälten Kartoffeln im Salzwasser weichkochen, austrocknen lassen.
Anschliessend die Kartoffeln durchpressen. Mit Eigelb, Salz und Muskat die Masse gut verrühren. Die noch warme Masse mit dem Spritzsack mit der Sterntülle auf ein Blech dressieren. Die Masse mit Ei bestreichen und anschliessend im Ofen bräunen.

Weisswein Sabayon mit Himbeeren

600 gr	Himbeeren
7	Eigelb
150 gr	Zucker
3 dl	Weisswein
1	Zitrone abgerieben
1	Orange abgerieben
	Pfefferminze

Himbeeren auf Gläser verteilen. Die restlichen Zutaten (ausser Melisse) über heissem Wasserbad schaumig aufschlagen, bis die Creme an Volumen gewinnt. Anschliessen die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch weitere 1-2 min. weiterschlagen, um die Stabilität zu erhöhen.
Auf die Himbeeren verteilen und mit Minze garnieren.