Smørebrød Kochsession
17. September 2015

Black Velvet Cocktail
(Schwarzer Samt Cocktail)

Foreign Lachs
On a Bed of Pumpernickel

****

Scottish Mussel Libertine Black Ale

****

Beef escalope with London Pride sauce
and green pepper

****

Champ
(Irisches Kartoffelpüree)

****

Twin Ice Cream
with Guinness Liquor

****

Mengen für 8 Personen

Black Velvet Cocktail
(Schwarzer Samt Cocktail)

Geschichte des Black Velvet
Dieses berühmte Getränk wurde im Jahr 1861 in Brook's Club in London erfunden. Prinz Albert der Mann von Queen Victoria war gerade gestorben und alle trauerten. Man erzählt, dass der Kellner des Clubs, überwältigt von Emotionen, veranlasste, dass sogar der Champagner trauern sollte und mischte ihn mit einem dunklen Bier. Der Geschmack war so köstlich, dass Black Velvet schnell sehr beliebt wurde. Es war unter anderem das Lieblings Getränk von Otto von Bismarck.

Zutaten für 1 Person

1 Flötenglas
Guinness Extra Stout
Sekt

Zubereitung
Das Guinness in ein Sektglas halbvoll giessen. Den Rest des Glases mit Sekt füllen. Achtung Überlauf vermeiden.

Guinness Black Velvet sollte eine ebenmäßige dunkle Farbe und einen cremigen Schaum haben, so wie ein Pint Guinness.

Foreign Lachs auf Pumpernickel

320 g	frischer Lachs ohne Haut
1 Zitrone	Schale und Saft
½ Limette	Schale und Saft
10 g	Koriandersamen
10g	Salz
20 g	Zucker
20 g	gehackter, frischer Dill
1.5 dl	Guinness Foreign Extra
1 Pack	Pumpernickel

Zubereitung
Zitronenschale, Limette, Dill, Koriandersamen mit Salz, Zucker und dem Guinness Foreign Extra in einen Mixer geben und verflüssigen.
Auf die Seiten des Lachs gießen und im Kühlschrank für mindestens 48 Stunden beizen und den Lachs alle 12 Stunden wenden. Wenn der Lachs gebeizt ist, dünn in schräge Stücke schneiden.
Auf den Pumpernickel anrichten und mit Dill garnieren.

Scottish Mussel Libertine Black Ale

ca. 1200 g	frische Muscheln in der Schale
500 ml	Libertine Black Ale
100 ml	Fischfond
120 ml	Weissein
280 ml	Rahm
2	Lorbeerblätter
etwas	Butter
2 Tl	frischer Dill gehackt
1	Zwiebel klein gewürfelt
2	Karotte klein gewürfelt
180 g	Sellerie klein gewürfelt
1 ½	Saft einer Zitrone
1	dunkels Brot

Zubereitung
Muscheln unter fliessendem kaltem Wasser abspülen. Wichtig: alle bereits geöffneten Muscheln nicht mehr kochen, sondern wegwerfen! Nach dem Kochen ist es genau andersrum: alle Muscheln, die dann noch geschlossen sind aussortieren und nicht mehr essen!

Die Butter, Zwiebel, Karotte und den Sellerie in einem Topf für 2-3 Minuten leicht anbraten. Libertine Black Ale, Fischfond, Lorbeerblatt zugeben und leicht köcheln lassen, bis es auf die Hälfte reduziert ist.

Den Rahm hinzugeben und wieder um die Hälfte reduzieren.

Muscheln zugeben und für 2-3 Minuten kochen, bis die Schalen sich öffnen, dann den Dill und Zitronensaft zugeben.

Servieren mit Brot und Butter

Rindsplätzli an London Pride Sauce mit grünem Pfeffer

16	Rindsplätzli zum schmoren
400 g	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
	Salz und Pfeffer
2 El	Mehl
4 El	Bratbutter
2 El	edelsüsser Paprika
6 dl	London Pride
5 dl	Bouillon
2	Lorbeerblätter
4	Nelken
1 dl	Rahm
2 gehäufte El	eingelegter grüner Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden, den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

Die Rindsplätzli mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben.
Die Plätzli in einer Bratpfanne mit der Hälfte der Butter kurz anbraten und herausnehmen.

Die restliche Bratbutter zum Bratensatz geben, die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Den Paprika darüber streuen und kurz mitdünsten.
Mit London Pride und der Bouillon ablöschen.

Das Fleisch in die Sauce legen, Lorbeerblatt und Nelken beigeben. Bratpfanne zudecken.
Das ganze bei kleiner Hitze ca. 1 bis 1 ½ Stunden weich schmoren.
Man kann auch alles in einem Bräter zubereiten und bei ca. 180 Grad während 2 Stunden im Backofen schmoren.

Anschliessend die Sauce mit dem Rahm verfeinern. Pfefferkörner leicht zerdrücken und beigeben. Die Rindsplätzli nochmals 10 Minuten schmoren.

Champ (Irisches Kartoffelpüree)

2 kg	mehlige Kartoffeln, geschält und halbiert
5 dl	Milch
2 Bund	Frühlingszwiebeln mit Grün, in feine Scheiben geschnitten Wenn keine Frühlingszwiebeln auf dem Markt sind, kann man auch Zwiebeln und Schnittlauch verwenden
Prise	Salz (mehr oder weniger nach Geschmack) schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kartoffeln in einen Topf geben und gerade mit Wasser bedecken. Aufkochen lassen und ca. 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln gar sind.

Kartoffeln gut abgießen und erneut in den Topf geben. Bei sehr niedriger Hitze ein paar Minuten trocken werden lassen

In der Zwischenzeit Milch und Frühlingszwiebeln in einem kleinen Topf erhitzen.

Kartoffeln mit Salz zerstampfen, bis sie cremig sind.
Milch und Frühlingszwiebeln gleichmäßig untermischen.
Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

Zweierlei Eiscreme mit Guinness Liquor

In Schalen zwei Kugeln Stracciatella und Kaffeeglace geben

Mit dem Guinness Liquor übergiessen
Servieren.

Guinness Liquor

5 dl Guinness
100 g Zucker
2.5 dl Wodka
0.5 dl Rum

Bier mit dem Zucker aufkochen, Vorsicht, das Bier kommt sehr schnell über.
Abkühlen lassen.
In das Abgekühlte Guinness Rum und Wodka geben umrühren und in eine Flasche abfüllen.
Ca. 3 – 4 Wochen ruhen lassen.