

Smørebrød



Kochsession Februar 2016

Randen-Ingwer-Suppe

Steinbuttfilet mit Chicorée

Involtini mit Ricotta-Zitronen-Ravioli

Orangencreme mit Zitrusalat

Randen-Ingwer-Suppe (Menü für 8 Personen)

4 rohe Randen

2 Schalotten, gehackt

5cm frischer Ingwer, gerüstet, gerieben

1l Gemüsebouillon

1B Schnittlauch, fein geschnitten

2dl Schlagrahm (steifschlagen)

Butter

Salz und Pfeffer

Randen, Schalotten und Ingwer in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 40Minuten köcheln, pürieren, abschmecken. Ein wenig Schlagrahm auf die Suppe und mit Schnittlauch überstreuen, fertig!

Gebratenes Steinbuttfilat mit Chicorée (Menü für 8 personen)

800gr Steinbuttfilet

600gr Chicorée

300gr Kartoffeln

3Stk. Limetten

100gr Butter

0.15l Fischfond

80gr Tomaten

1B Schnittlauch

1B Petersilie, zerhacken

Salz & Pfeffer

Chicorée zerteilen, gut waschen und 24 Blätter zur Seite legen, den Rest in kleine Würfel schneiden. Die Blätter in Butter mit etwas Zucker ansautieren, bis sie eine schöne Farbe haben. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Butter mit etwas Zucker anbraten. Wenn die kartoffeln fast gar sind, den gewürfelten Chicorée hinzufügen, dann den Schnittlauch und die gehackte Petersilie untermischen.

Die Stengel der Tomaten ausschneiden, die Tomaten kurz in heisses Wasser tauchen und schälen, entkernen, die Filets in kleine Würfel schneiden und in Butter kurz anschwitzen.

Den Steinbutt in acht gleiche Portionen schneiden und in der Pfanne mit Butter braten. Den Fisch herausnehmen, Bratenrückstand mit Fischfond aufgiessen und einkochen. Mit Limettensaft abschmecken und mit Butter montieren. Schön servieren!

Involtini mit Ricotta-Zitronen-Ravioli (Menü für 8 Personen)

20 Rindsplätzli von der Huft (je ca. 70gr)
20 Tranchen Rohschinken
2B Petersilie
1B Schnittlauch
1B Rosmarinnadeln

Ravioli:

2 Zitronen
500gr Ricotta
2 Eier
250gr geriebener Gruyère
1/2TL Salz
Wenig Pfeffer
4 Rollen Pastateig
4El Butter
1B Thymian

Rindsplätzli etwas flach klopfen, je eine Tranche Rohschinken darauflegen, mit fein gehackten Kräutern überstreuen und aufrollen, mit zahnstocher fixieren, mit Salz und Cayenpfeffer würzen. Involtini portionenweise im heissen Öl bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Min. braten.

Ravioli:

Von den Zitronen Schale abreiben und eine davon auspressen, mit Ricotta, eigelb und Käse mischen, würzen. Pastateige entrollen, auf den Raviolinoboden legen. Teig mit wenig Eiweiss betreichen. Je 1 Teelöffel Ricottamasse in die Mulden verteilen.

Überlappenden Teig über die Füllung legen, Raviolino schliessen und pressen. Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 4 Min. ziehen lassen, abtropfen.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Thymianblättchen abzupfen, begeben, warm werden lassen, bis sie knusprig sind. Ravioli begeben, nur noch heiss werden lassen.

Orangencreme mit Zitrusalat (Menü für 8 Personen)

1L Orangensaft (gepresste Orangen)

2EL Zucker

2 unbehandelte Orangen

2 Grapefruit

500gr Magerquark

2,5dl Vollrahm

Orangen pressen (ca. 1Liter). Saft und Zucker unter Rühren in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren leicht kochen lassen ca. 20Min. Pfanne von der Platte nehmen. Zwei Orangenschalen fein dazu reiben.

Saft abkühlen lassen. Magerquark glatt rühren, Saft darunter mischen. Rahm steif schlagen, sorgfältig darunter ziehen. In vorbereitet Gläser füllen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Ornagen und Grapefruit filtieren und in Stücke schneiden und zusammen mit dem ausgetretenen Saft auf die Creme verteilen.

En Guete