

Smørebrød Kochsession

17. März 2016



Currycappuccino

Shrimps-Tartar auf Gurkenbeet

Bisonfilet Tennessee

Trüffel- Tagliatelle
Saisongemüse

Zitronencreme mit Exotischen Fruchtpürre

Mengen für 10 Personen

Currycappuccino

2	Zwiebel
200 g	Sellerie
2 kleine	säuerliche Äpfel
	Pflanzenöl
4 EL	Kokosflocken
4 EL	Currypulver
2	Limetten abgeriebene Schale
1	Banane
6 dl	Gemüsebouillon
10 dl	Kokosmilch
	Salz
4 dl	Vollrahm geschlagen



Zubereitung:

Zwiebel, Sellerie und geschälten Apfel grob schneiden. Mit Kokosflocken im Öl ca. 3 Minuten anbraten.

Mit dem Curry bestäuben. Limettenblätter, Banane, Bouillon und Kokosmilch begeben. Ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Feinpürieren und mit Salz abschmecken.

Servieren:

In Tassen giessen. Etwas Rahm auf die Suppen geben.

Mit Curry bestäuben und servieren.

Shrimps-Tartar auf Gurkenbeet

700g	Shrimps
	Peperoncini
	Olivenöl
150 g	Zwiebeln
2	Gurken
2	Zitronen
1 Bund	Petersilie
	Rotes Hawaiiisalz



Zubereitung:

Olivenöl und etwas Peperoncini in eine Bratpfanne geben, Shrimps darin scharf anbraten.

Zur Seite legen und auskühlen lassen. Anschliessend die Shrimps klein hacken.

Vom Peterli einen Teil für die Dekoration beiseitelegen.

Die Zwiebeln und den Rest des Peterli klein hacken und mit den Shrimps vermischen.

Das Ganze mit etwas Salz, Pfeffer und mit Zitronensaft abschmecken.

Nun noch Olivenöl hinzu geben „ So dass das Tatar nicht zu trocken ist und auch nicht auseinander fällt“, kurz ruhen lassen.

Gurke schälen und in feine Julienne schneiden.

Servieren:

Auf dem Teller ein Gurkenbeet anrichten, das Shrimps-Tartar mit der Hilfe eines Portioneringsringes darauf anrichten.

Mit Petersilie garnieren und servieren.

Bisonfilet Tennessee

1800 g Bisonfilet

Marinade:

2 dl Jack Daniels
6 El Olivenöl
100 g frische Kräuter
2 Knoblauchzehen
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle



Zutaten miteinander vermischen, das Fleisch einen halben Tag in der Marinade ziehen lassen.

Zubereitung:

Den Backofen auf 80° C vorheizen.

Bisonfilet aus der Marinade nehmen und etwas abstreifen.

Öl in Bratpfanne erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten je 2-3 Minuten anbraten, anschliessend im Backofen auf dem Rost garen.

Tennessee Whisky Sauce

100 g Schalotten gehackt
20 g Butter
4 Knoblauchzehen
6 grosse Champignons fein geschnitten
20 g Senf
4 dl Weisswein
2 dl Kalbsjus
2 dl Vollrahm
20 g Butterwürfel
0.8 dl Jack Daniels

Zubereitung Sauce:

Die Schalotten in der Butter andünsten, Knoblauch und die geschnittenen Champignons dazugeben. Den Senf beigegeben, mit Weisswein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Den Jus und den Rahm dazugeben und langsam köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren den Whisky und die Butterwürfelchen zur Sauce geben und mit dem Stabmixer schaumig mixen.

Trüffel- Tagliatelle

600 g weiss Mehl
6 Stk Eier
 Trüffelöl

Mehl, Eier und Trüffelöl in die Schüssel der Knetmaschine geben und solange kneten bis Butter der Teig schön glatt, glänzend und elastisch ist.

In eine Klarsichtfolie wickeln und ca. eine ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in vier bis fünf Portionen teilen, ein Portion wird verarbeitet, die anderen Stücke in Folie packen und in den Kühlschrank legen.

Den Teig flachdrücken und mit dem grössten Abstand durch die Walzen der Nudel-Maschine drehen, zusammen falten und diesen Vorgang mehrmals wiederholen bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

Immer wieder den Walzenabstand verringern bis der Teig nur noch die Dicke eines Bierdeckels hat. Falls der Teig zu lang wird, einfach halbieren.

Das fertige Teigblatt dünn mit Mehl bestäuben und durch die Nudel - Schneidwalzen drehen. Die fertigen Nudeln auf einem Backblech legen und etwas mit Mehl bestäuben.

Salzwasser in einer grossen, hohen Pfanne zum Kochen bringen, Nudeln portionenweise fest kochen.

Fertige Nudeln in der Bratpfanne mit wenig Butter kurz schwenken und sofort anrichten.

Beilage Saisongemüse

Zitronencreme mit Exotischen Fruchtpüree

Mangopüree:

2 Stück Mango
1 Stück Zitronen Saft
4 El Zucker

Papayapüree:

2 Stück Papayas
1 Stück Zitronen Saft
4 El Zucker

Creme:

2 Stück Zitrone Schale
4 Stück Zitronen Saft
150 g Zucker
720 g Creme Fraiche oder saurer Halbrahm
3 dl Rahm

Zum Anrichten:

6 Stück Passionsfrüchte
 Minze für die Garnitur

Zubereitung:

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und mit dem Zitronensaft und dem Zucker fein pürieren.

Die Papaya schälen, das Fruchtfleisch schneiden und mit dem Zitronensaft und dem Zucker fein pürieren.

Für die Creme die abgeriebene Zitronenschale, den Zitronensaft, den Zucker und den sauren Halbrahm verrühren.

Den Rahm steif schlagen und unter die Zitronencreme ziehen.

Eine Lage Zitronencreme in Dessertgläsern anrichten, das Mangopüree darauf geben und mit einer weiteren Lage Zitronencreme zudecken, das Papayapüree drauf geben und mit der restlichen Zitronencreme abschliessen.

Bis zum Servieren kühl stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch auf die Zitronencreme geben. Nach Belieben das Dessert mit einem Minzblatt garnieren. Sofort servieren.