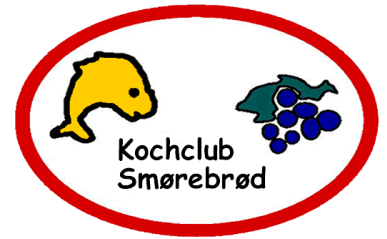


Smørebrød, Menü April 2016



Rosmarin-Rahmsuppe mit Pilzen

**Spargelcarpaccio mit Riesencrevetten auf
Zitronengrasspiessen**

**Truthahnbrust mit zweierlei Tomaten
und Frühlingszwiebeln
als Beilage Nudeln**

Halbgefrorener Erdbeerschaum

Das Rezept ist für 10 Personen ausgelegt.

Rosmarin-Rahmsuppe mit Pilzen



Zutaten

11 dl	Gemüsebouillon
25 g	gedörnte Steinpilze
14	Dörrtomaten
2	Schalotte
2 Zweig	Rosmarin
4 EL	Butter
2 EL	Mehl
350 g	Champignons
2 ½ dl	Rahm
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Zubereitung

Die Bouillon aufkochen. Die Steinpilze und Dörrtomaten hineingeben und alles 10 Minuten nur ganz leise kochen lassen.

Inzwischen die Schalotten schälen und hacken. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und ebenfalls hacken.

Die Bouillon durch ein feines Sieb in eine Schüssel giessen. Steinpilze und Dörrtomaten gut abtropfen lassen und klein schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Schalotte, Rosmarin, Steinpilze und Dörrtomaten darin andünsten. Das Mehl in ein feines Siebchen geben, darüber stäuben und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Aufkochen und die Suppe auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. In einer Bratpfanne in der restlichen Butter kurz braten; entsteht Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Beiseite stellen.

Den Rahm zur Suppe geben und diese mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen. Die Champignons beifügen und nur gut heiss werden lassen. Die Suppe in vorgewärmten Tellern oder Tassen anrichten und nach Belieben mit etwas Rosmarin garnieren.

Spargelcarpaccio mit Riesencrevetten auf Zitronengrasspiessen



Zutaten Spargelcarpaccio

1.6 kg Spargeln weiss
50 g Butter
6 Esslöffel Olivenöl
2 Teelöffel Zitronensaft
0.50 Teelöffel Zucker
2 Handvoll Rucola
120 g Sbrinz AOP am Stück
120 g Rohschinken in dünnen Tranchen
5 EL Balsamicoessig
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Riesencrevetten

30 Riesencrevetten geschält
10 Stängel Zitronengras
10 Scheiben Rohschinken lang
Olivenöl zum Bestreichen
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Spargelcarpaccio

- 1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2 Die Spargeln grosszügig schälen und das hintere Drittel der Stangen abschneiden. Die Spargeln der Länge nach in je 4 dünne Scheiben schneiden. In einer möglichst grossen Gratinform auslegen, sodass nicht zu viele Spargeln übereinander liegen.
- 3 In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Das Olivenöl und den Zitronensaft beifügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Über die Spargeln träufeln.
- 4 Die Spargeln im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 10 Minuten backen, bis sie an den Spitzen hellbraun werden.
- 5 Inzwischen den Rucola waschen und gut abtropfen lassen. Den Sbrinz in feine Späne hobeln. Den Rohschinken und den Rucola auf die Teller verteilen.
- 6 Die Spargeln aus dem Ofen nehmen. Aus der Garflüssigkeit heben und noch warm auf die vorbereiteten Teller geben.
- 7 Die Flüssigkeit durch ein Siebchen in eine kleine Schüssel giessen. Den Balsamicoessig unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über Spargeln, Rohschinken und Rucola träufeln. Die Sbrinzspäne darüber verteilen.

Zubereitung Riesencrevetten

- 1 Die Riesencrevetten kurz kalt abspülen und auf Küchenpapier trockentupfen.
- 2 Die Zitronengrasstängel von ihrer äussersten Schicht befreien und am oberen Ende leicht anspitzen, damit sich die Crevetten gut aufspiesen lassen. Jeweils 3 Crevetten an jeden Zitronengrasstängel stecken, mit Pfeffer würzen und mit 1 Scheibe Rohschinken umwickeln. Mit etwas Olivenöl bestreichen. Bis zum Grillieren kühl stellen.
- 3 Die Riesencrevetten-Spiesse über kräftigem Feuer auf jeder Seite je 2-2½ Minuten braten.
- 4 Die Crevettenspieße auf das Spargelcarpaccio legen und sofort servieren.

Truthahnbrust mit zweierlei Tomaten und Frühlingszwiebeln als Beilage Nudeln



Zutaten Truthahnbrust und Sauce

60 g Dörrtomaten in Öl eingelegt, abgetropft gewogen
1 Bund Frühlingszwiebel
0.5 Bund Basilikum
1 Esslöffel Butter
1.2 kg Truthahnbrust (Braten)
7 Scheiben Rohschinken (Bündner)
1 Esslöffel Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz

Sauce

1 Schalotte
1 Esslöffel Butter
1.5 dl Noilly Prat ersatzweise halb Weisswein/halb trockener Sherry
2 dl Geflügelfond ersatzweise leichte Hühnerbouillon
200 g Crème fraîche

Zum Fertigstellen

250 g Cherrytomaten (Dattel-Cherrytomaten oder normale)
1 EL Butter
0.5 Bund Basilikum
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Nudeln

800 g Weissmehl
8 Eier
Butter

Zubereitung Trutenbrust und Sauce

- 1 Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.
- 2 Die Dörrtomaten auf Küchenpapier so gut als möglich trockentupfen. Dann in Streifen und diese in kleine Würfelchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün nicht zu fein hacken. Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und ebenfalls hacken.
- 3 In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin etwa 3 Minuten dünsten. Dann die Dörrtomaten beifügen und noch kurz mitdünsten. Zuletzt das Basilikum untermischen und die Masse mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Leicht abkühlen lassen.
- 4 Die Truthahnbrust auf der Unterseite leicht salzen und pfeffern und auf die Arbeitsfläche legen. Auf der Oberseite quer 5–6-mal etwa 3 cm tief einschneiden. Die Einschnitte mit etwa 2/3 der Frühlingszwiebel-Dörrtomaten-Mischung füllen, den Rest auf der Oberfläche verteilen. Die Rohschinkenscheiben überlappend darauf auslegen, sodass die ganze Oberfläche der Brust bedeckt ist. Die Truthahnbrust der Länge nach zweimal mit Küchenschnur relativ locker binden, damit der Braten bei der Zubereitung nicht auseinanderfällt. In eine Gratinform legen. Die Schinkenscheiben mit dem Olivenöl bestreichen.
- 5 Den Truthahnbraten im 230 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 10 Minuten anbraten. Dann die Ofentemperatur auf 80 Grad einstellen, den Ofen jedoch nicht öffnen. Den Truthahnbraten 1 ¾–2 Stunden nachgaren lassen.
- 6 Inzwischen die Sauce zubereiten: Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. In einer kleinen Pfanne in der warmen Butter glasig dünsten. Mit dem Noilly Prat und dem Geflügelfond ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Etwas heisse Saucenflüssigkeit mit der Crème fraîche verrühren, dann diese Mischung zur restlichen Sauce geben. Noch so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Beiseitestellen.
- 7 Die Cherrytomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln. In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Tomaten hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2–3 Minuten dünsten. Beiseitestellen.
- 8 Das Basilikum fein hacken. Zu den Tomaten geben und alles sorgfältig mischen.

- 9 Vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad einstellen und den Truthahn-Braten in der aufsteigenden Hitze etwa 8 Minuten Temperatur annehmen lassen.
- 10 Gleichzeitig die Sauce nochmals aufkochen. Die Tomaten beifügen und nur noch gut heiss werden lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 11 Die Küchenschnur vom Braten entfernen und die Truthahnbrust zuerst in 2 Teile schneiden, dann diese quer in Scheiben schneiden. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgiessen.

Zubereitung Nudeln

Mehl und Eier in die Schüssel der Knet-Maschine geben und solange kneten bis der Teig schön glatt, glänzend und elastisch ist.

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

Den Teig in Portionen teilen, eine 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 locker in den Kühlschrank stellen und die nächste Portion verarbeiten.

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.

Halbgefrorener Erdbeerschaum



Zutaten

1,2 kg	Erdbeeren
2 Stk.	Orange
14 EL	Zucker
5 EL	Wasser
5 Stk.	Eiweiss
2 ½ dl	Rahm
1.5 TL	Maizena
1.5 Stk.	Vanilleschoten
2,5 EL	Grand Marnier

Zubereitung

- 1 10 schöne, nicht zu grosse Erdbeeren für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Erdbeeren waschen, rüsten, vierteln und in einen Mixbecher geben. Von einer Orange etwa $\frac{3}{4}$ der Schale dünn dazureiben. Die Orange auspressen und 4 Esslöffel Saft beifügen. Alles fein pürieren.
- 2 In einer kleinen Pfanne den Zucker mit dem Wasser bei mittlerer Hitze schmelzen und nur so lange leicht kochen lassen, bis er leicht caramelisiert. Wichtig: Der Zucker soll nicht braun werden!
- 3 Inzwischen die Eiweiss steif schlagen. Den heissen Zuckersirup unter Weiterschlagen tropfenweise dazugiessen und noch so lange weiterschlagen, bis ein glänzender Eischnee entstanden ist. Die Zuckerpfanne nicht auswaschen!
- 4 Den Rahm steif schlagen und mit dem Erdbeerpüree unter den Eischnee ziehen. In einem flachen Gefäss 90 Minuten in den Tiefkühler stellen. 10 hohe Gläser mitkühlen.

- 5 In einer Tasse das Maizena mit 2 Esslöffeln Orangensaft anrühren.
- 6 Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen sowie dem restlichen Orangensaft in die Zuckerpfanne geben. Alles so lange kochen lassen, bis sich der in der Pfanne verbliebene Zucker aufgelöst hat. Das Maizena beifügen und alles unter Rühren noch einmal kurz aufkochen, bis die Sauce bindet. Vom Feuer ziehen, den Grand Marnier unterrühren und auskühlen lassen.
- 7 Von der halbgefrorenen Erdbeercreme mit einem Glacelöffel Kugeln formen oder mit einem grossen Löffel Nocken abstechen und in die vorgekühlten Gläser geben. Die Orangensauce darüberträufeln und das Dessert mit den beiseitegelegten Erdbeeren und nach Belieben Orangenzen garnieren.

Gemüse/Salat

6	Schalotten
2 Zweig	Rosmarin
250 g	Cherrytomaten (Dattel-Cherrytomaten oder normale)
1.6 kg	Spargeln weiss
350 g	Champignons
2	Handvoll Rucola
2 Bund	Frühlingszwiebel
1	Bund Basilikum
1	Zitrone
1,2 kg	Erdbeeren
2 Stk.	Orange
5	Eier

Molki

8	Eier
Butter	
10	Esslöffel Butter
50 g	Butter
200 g	Crème fraîche
5 dl	Rahm
150 g	Sbrinz AOP am Stück

Fleisch

1.2	kg Truthahnbrust (Braten) (1 grosses Stück oder 2 kleinere Stücke)
20	Scheiben Rohschinken (lang)
120 g	Rohschinken in dünnen Tranchen

Fisch

30	Riesencrevetten geschält
----	--------------------------

Diverses

14	Dörrtomaten
60 g	Dörrtomaten in Öl eingelegt, abgetropft gewogen
1 kg	Weissmehl
2 dl	Geflügelfond ersatzweise leichte Hühnerbouillon
11 dl	Gemüsebouillon
25 g	gedörrte Steinpilze
7	Esslöffel Olivenöl
1.5 dl	Noilly Prat ersatzweise halb Weisswein/halb trockener Sherry

5 EL	Balsamicoessig
1 kg	Zucker
2	Vanilleschotten
2,5 EL	Grand Marnier
1 EL	Maizena
10	Stängel Zitronengras

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle