



252. Smørebød Kochsession

19. Mai 2016

1. VORSPEISE

Italienischer Spargelsalat

2. VORSPEISE

**Kartoffel-Gurken-Suppe
mit Rauchlasstreifen**

HAUPTGANG

**Schweinsmedaillon auf Roten Thai-Curry-Spargel
mit neuen Kartoffeln**

DESSERT

**Süsse Griessklösse auf
marinierten Erdbeeren**

Zutaten für 8 Personen



Italienischer Spargelsalat

ITALIENISCHER SPARGELSALAT

Zutaten

1	kg	weisser Spargel
300	g	Kirschtomaten
250	g	Mozzarella
8	EL	weisser Balsamicoessig
12	EL	Olivenöl
2	Stück	Avocado
		Salz, Pfeffer, Zucker
		Basilikumblätter

Zubereitung

- 1 . Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Mit etwas Zucker ca. 10. Min. in Salzwasser kochen und anschliessend abgiessen.
 - 2 . Kirschtomaten halbieren, Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
 - 3 . Basilikumblätter fein hacken und mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.
 - 4 . Avocado halbieren, Stein entfernen. Avocado schälen und quer in dünne Streifen schneiden.
 - 5 . Spargel in Stücke schneiden.
 - 6 . Avocado, Spargel und Mozzarella auf Teller anrichten. Tomaten darauf verteilen. Mit der Vinaigrette übergiessen.
-



Kartoffel-Gurken-Suppe

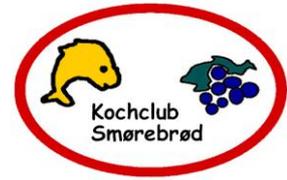
KARTOFFEL-GURKEN-SUPPE

Zutaten

1.2 kg	Kartoffeln
3 Stück	Salatgurken
2 Stück	Zwiebeln
4 EL	Öl
1.5 l	Gemüsebouillon
200 g	Rauchlachs
2 TL	Mehl
1 Bund	Schnittlauch
400 g	Crème Fraîche
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 . Kartoffeln schälen und in gleich grosse Stücke schneiden.
 - 2 . 2/3 der Gurken schälen, längs halbieren entkernen und würfeln.
 - 3 . Zwiebel würfeln und im Öl andünsten.
 - 4 . Gurken, Kartoffeln und Gemüsebouillon zugeben, zugedeckt aufkochen und 20 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen.
 - 5 . Lachs in kleine Streifen schneiden, 1/3 der Gurken streifig schälen, längs halbieren, entkernen und in 5mm dicke Scheiben schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
 - 6 . Sauerrahm und Mehl verrühren. Suppe fein pürieren, dabei den Rahm zugeben. Suppe unter Rühren aufkochen. Gurkenscheiben zugeben und 3-4 Min. garen. Abschmecken.
 - 7 . Mit Lachs und Schnittlauch garnieren. Servieren.
-



Thai-Curry-Spargel

THAI-CURRY-SPARGEL

Zutaten

2 kg	Spargel weiss
500 g	neue Kartoffeln
1.2 kg	Schweinsfilet
1 kg	Bundkarotten
4 Stück	Zwiebeln
4 Stück	Chilischote rot
100 g	Butter
	rote Thai Curry Paste
0.5 l	Gemüsebouillon
1 l	Kokosmilch
3 Stück	Limetten

Zubereitung

- 1 . Spargel und Karotten schälen. Holzige Enden vom Spargel abschneiden.
 - 2 . Zwiebel fein würfeln, Chilis halbieren, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
 - 3 . Butter in einem flachen Topf zerlassen und Chili darin glasig dünsten. Spargel und Karotten dazugeben und ebenfalls mit andünsten.
 - 4 . Mit dem Curry bestreuen. Fond dazu giessen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 123 Min. sanft garen.
 - 5 . Kokosmilch dazugeben und offen 3 Min. kochen lassen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
 - 6 . Inzwischen das Schweinefilet parieren und in ca. 60g Medaillons schneiden.
 - 7 . Salzen und pfeffern. Im heissen Öl von jeder Seite 3-4 Min. anbraten.
Auf Spargel anrichten und Servieren.
-



Süsse Griessklösschen an marinierten Basilikum-Erdbeeren

BASILIKUM-ERDBEEREN

Zutaten

1250 g	Erdbeeren
2 Stück	Zitronen
12 TL	brauner Zucker
6 dl	Rahm
3 Pack	Vanillezucker

Zubereitung

- 1 . Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und halbieren.
 - 2 . Zitrone waschen mit dem Zestenreisser abschälen und fein hacken.
 - 3 . Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.
 - 4 . Zitronensaft, Zesten und Zucker verrühren. Basilikum zugeben, vorsichtig mit den Erdbeeren mischen. Ca. 15 Min. marinieren.
 - 5 . Rahm halb steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen.
 - 6 . Mit den Erdbeeren und Nocken servieren.
-

GRIESSKLÖSSCHEN

Zutaten

330 g	Hartweizengiess	
1 l	Milch	
4 Stück	Eier	
200 g	Butter	
5 EL	Puderzucker	
1 Stück	Zitrone	Abrieb
	Salz, Zucker	

Zubereitung

- 1 . Milch, Zitronenabrieb, Salz und Zucker aufkochen. Griess einrühren. Aufkochen lassen und zur Seite stellen.
 - 2 . Eier verquirlen und unter schnellem rühren unter die Griessmasse rühren. Anschliessend etwas auskühlen lassen.
 - 3 . Aus der Masse Nocken formen. Diese in leicht gesalzenem Wasser 5-10 Min. leicht köcheln lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
 - 4 . Butter in einer Pfanne schmelzen, Nocken hinzugeben und mit Puderzucker leicht stäuben. Kurz schwenken und auf Erdbeeren anrichten.
-