259. Smørebrød Kochsession
19. Januar 2017

1. VORSPEISE

Rucola Sherry Süppli mit Camembert-Crostini

2. VORSPEISE

Fenchelravioli an Zitronenrahmsauce

HAUPTGANG

Rippli mit Zwiebel-Kräuter-Kruste

BEILAGEN

Kartoffelstock
Saison Gemüse

DESSERT

Mohrenkopftorte

Zutaten für 8 Personen

©2017 KochClub Smørebrød / Session 259 / 19.01.2016 / Freddy

RUCOLA SHERRY SÜPPLI MIT CAMEMBERT-CROSTINI

RUCOLA SHERRY SÜPPLI

Zutaten

1	El	Butter	
4	Stück	Schalotten	fein gehackt
10	dl	Gemüsebouillon	
40	g	Rucola	grobe Stiele entfernen und hacken
2	Bund	glattblättrige Petersilie	gehackt
4	El	Sherry	
		Pfeffer	

Zubereitung

1 . Schalotten in der Butter andämpfen, Bouillon zugiessen, zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.
2 . Petersilie, Rucola und Sherry beigeben, pürieren und abschmecken.

CAMEMBERT-CROSTINI

Zutaten

2	El	Olivenöl	
1	Tl	Chili	fein gehackt
2	Tl	Thymianblättchen	
300	g	Camembert	in 32 Scheiben
1	Stück	Baguette	in 16 Scheiben
		Pfeffer	

Zubereitung

1 . Öl, Chili und Thymian mischen, Camembert darin wenden.
2 . Brotscheiben auf ein Backblech legen, mit Käsescheiben belegen, würzen
3 . ca. 3 Minuten in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Backofen grillen.
4 . mit der Suppe servieren.

©2017 KochClub Smørebrød / Session 259 / 19.01.2016 / Freddy

Fenchelravioli an Zitronenrahmsauce

FÜLLUNG

Zutaten

400	g	Fenchel	gerüstet, fein gehackt
		Salz und Pfeffer	
	etwas	Butter	zum Dämpfen
1		Ei	
80	g	Ricotta	

Zubereitung

1 . Fenchel, Salz und Pfeffer in der Butter andämpfen. 5-10 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt weich dämpfen. In eine Schüssel geben, auskühlen lassen.
2 . Ei und Ricotta darunter rühren

RAVIOLITEIG

Zutaten

300	g	Weissmehl	
3		Eier	verklopft
2-3	El	Olivenöl	
		Salz	

Zubereitung

1 . Alles zusammen mit einer Kelle mischen, bis der Teig zusammenhält.
2 . Von Hand solange kneten, bis er geschmeidig, elastisch und glatt ist.
3 . Unter der Teigschüssel bei Zimmertemperatur ½ Stunde ruhen lassen.
4 . Pastateig portionenweise ausrollen. Je ein gehäufter TL Füllung im Abstand von 6 cm auf die Hälfte des Teiges verteilen. Zwischenräume mit Wasser bepinseln.
Zweite Teighälfte über den mit Füllung belegten Teig legen. Zwischenräume gut andrücken.
Ravioli mit dem Teigrädli ausschneiden.
5 . Auf ein bemehltes Küchentuch legen

©2017 KochClub Smørebrød / Session 259 / 19.01.2016 / Freddy

ZITRONENRAHMSAUCE

Zutaten

4	dl	Halbrahm	
2	Tl	Noilly Prat	
	wenig	Zitrone	abgeriebene Schale
		Salz	
		Zitronenpfeffer	
		Fenchelkraut	zum Garnieren
50	g	Sprinz	gerieben

Zubereitung

1 . alle Zutaten mischen. Sauce etwas einkochen
2 . Ravioli anrichten und mit der Zitronensauce beträufeln
nach Belieben etwas Sprinz darüber hobeln

©2017 KochClub Smørebrød / Session 259 / 19.01.2016 / Freddy

Rippli mit Zwiebel-Kräuter-Kruste

RIPPLI

Zutaten

1300	g	Rippli	roh, geräuchert

Zubereitung

1 . Das Rippli wenn möglich über Nacht in reichlich kaltes Wasser einlegen so kann man den Salzgehalt reduzieren; dabei das Wasser 2–3 Mal wechseln
2 . Sollte dies nicht möglich sein, bei wechselndem Wasser das Rippli abreiben.

ZWIEBEL-KRÄUTER-KRUSTE

Zutaten

400	g	Zwiebeln	klein gewürfelt
25	g	Butter	
1	Zweig	Rosmarin	
1	Bund	glattblättrige Petersilie	
75	g	Crème fraîche	
		schwarzer Pfeffer	

Zubereitung

1 . In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin unter gelegentlichem Wenden weich dünsten.
2 . Inzwischen die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und sehr fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken. Beides mit der Crème fraîche zu den weichen Zwiebeln geben.
Alles noch so lange kochen lassen, bis die Crème fraîche von den Zwiebeln fast vollständig aufgenommen worden ist
3 . Mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen (kein Salz!). Etwas abkühlen lassen

©2017 KochClub Smørebrød / Session 259 / 19.01.2016 / Freddy

BACKEN

Zutaten

1	dl	Nolly Prat	
2	dl	Weisswein	
100	g	Crème fraîche	
1	El	Butter	weich
1	Tl	Mehl	
		schwarzer Pfeffer	

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
2. Das Rippli mit Küchenpapier trockentupfen. Auf der Oberseite im Abstand von je etwa 1½ cm gut 3 cm tief einschneiden, sodass eine Art Taschen zum Füllen entstehen.
3. Die Zwiebelmasse in die Einschnitte füllen und auch die Oberseite damit bedecken. Das Rippli in einen Bräter oder in eine grosse Gratinform legen. Mit dem Noilly Prat und dem Weisswein umgiessen.
4. Das Rippli im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille 50 Minuten braten. Dabei hin und wieder mit einigen Löffeln Jus aus der Form übergiessen.
5. Nach 50 Minuten Bratzeit den Jus in eine kleine Pfanne abgiessen. Das Rippli ohne Jus weitere 10 Minuten backen.
6. Die Crème fraîche zum Jus geben und aufkochen. Weiche Butter und Mehl mit einer Gabel mischen, zur Sauce geben und diese noch 3–4 Minuten kochen lassen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer würzen. Über das Rippli giessen und alles nochmals etwa 10 Minuten backen. Anschliessend sofort servieren.

©2017 KochClub Smørebrød / Session 259 / 19.01.2016 / Freddy

Kartoffelstock mit Saison Gemüse

KARTOFFELSTOCK

Zutaten

1000	g	mehlig kochende Kartoffeln	geschält in Stücke geschnitten
2	dl	Milch	
30	g	Butter	
		Salz, Muskatnuss	

Zubereitung

1 . Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, Wasser vollständig abgiessen. Kartoffeln noch heiss durch das Passe-vite in die heisse Pfanne treiben. Milch, Butter, Salz und Muskat zusammen erhitzen. Unter die Kartoffelmasse mischen.

SAISON GEMÜSE NACH WAHL

©2017 KochClub Smørebrød / Session 259 / 19.01.2016 / Freddy

Mohrenkopftorte

BISQUITTEIG

Zutaten

100	g	Mehl
100	g	Zucker
3		Eier
3	El	heisses Wasser
½	Tl	Backpulver

Zubereitung

1 . Eier mit Zucker und heißem Wasser schaumig rühren
2 . Mehl mit Backpulver vorsichtig unterheben
3 . In einer Springform ca. 15 Min. bei 175 C° backen

oder man kauft sich einen fertigen Bisquittboden ist viel einfacher

MOHRENKOPF-QUARK MASSE

Zutaten

8-10		Mohrenköpfe	meine Vorliebe sind Dubler
250	g	Magerquark	
3.5	dl	Vollrahm	Mit Rahmhalter steif geschlagen
1		Rahmhalter	
		Saisonfrüchte nach belieben	Achtung keine Kiwi verwenden

Zubereitung

1 . Von den Mohrenköpfen die Waffelböden abnehmen, zur Seite legen
2 . Schaum und Schokoüberzug mit dem Magerquark in eine Schüssel vermischen
3 . den geschlagenen Rahm unterheben und die Masse ziehen
4 . Dessertgläser ca. 1 cm dicker Bisquittboden hineinlegen, mit den Früchten belegen und die Mohrenkopfmasse darüber verteilen.
5 . die Mohrenkopfböden vierteln und zum Dekorieren der Masse verwenden
6 . ca. 3-4 Stunden kaltstellen, und geniessen.

©2017 KochClub Smørebrød / Session 259 / 19.01.2016 / Freddy