

Smørebrød Kochsession 264

22. Juni 2017

Apero

Belgisches Bier

Vorspeise I

Jakobsmuscheln an Frühlingszwiebelsauce

Vorspeise II

Trüffelcreme-Zucchetti-Lasagne

Hauptspeise

Kalbssteak an Morchel Rahmsauce
mit
buntem Frühlingsgemüse

Dessert

Weisses Mocca Mousse auf Nuss-Schokolade
mit
Zitronen Panna cotta mit Erdbeeren

Zutaten sind für 8 Personen

Jakobsmuscheln an Frühlingszwiebelsauce

Zutaten

18		Jakobsmuscheln eher klein
1,5	Bund	Frühlingszwiebeln
0,75	Bund	Dill
1,5	Esslöffel	Butter
2.25	dl	Noilly Prat
225	g	Crème Fraîche
		Pfeffer aus der Mühle
4	Esslöffel	Olivenöl



Zubereitung

- 1 Die Jakobsmuscheln wenn nötig auftauen und die Corail entfernen. Dann unterkalttem Wasser kurz spülen und auf Küchenpapier trockentupfen.
- 2 Die Frühlingszwiebeln rüsten. Die weissen Knollen fein hacken. Das Grün in feinste Ringe schneiden. Etwa 1/5 des Grüns für die Garnitur bereitstellen. Den Dill fein hacken.
- 3 In einer weiteren Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln (das Weisse und das Grüne) darin andünsten. Den Noilly Prat dazu giessen und auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Die Crème Fraîche beifügen und alles nochmals kurz kochen lassen. Dann die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Braten der Muscheln beiseite stellen.
- 4 Unmittelbar vor dem Servieren in einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Jakobsmuscheln darin auf einer Seite 1 ½ Minuten anbraten, dann wenden und je nach Grösse auf der zweiten Seite 1 - 1 ½ Minuten fertig braten. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Während die Muscheln braten, die Sauce nochmals aufkochen und den Dill beifügen. Auf vorgewärmten tiefen Tellern oder in Portionenformen anrichten. Die Jakobsmuscheln drauf setzen und mit dem beiseite gestellten Zwiebelgrün bestreuen. Sofort servieren.

Trüffel-Zucchini-Lasagne

Zutaten

1	KG	Zucchini
4	Esslöffel	Olivenöl
		Salz und schwarzer Pfeffer
100	g	Trüffelbutter
50	g	Butter
3,20	dl	Milch
3,20	dl	Rahm
200	g	Parmesan Käse, fein reiben oder im Cutter mahlen
		Butter für die Formen
310	g	Pasta Teig ausgewallt, 2 Rollen



Zubereitung

- 1 Die Zucchini waschen, jedoch auf keinen Fall schälen, in dünne Scheiben schneiden.
- 2 In einer grossen Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zucchini hineingeben, salzen und pfeffern und unter gelegentlichem Wenden knapp weich kochen lassen; sie dürfen dabei Farbe annehmen! Beiseite stellen.
- 3 In einer kleinen Pfanne die Trüffelbutter und die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und 1 Minute mit dünsten. Dann Milch und Rahm dazu giessen, aufkochen und die Sauce 3-4 Minuten leise kochen lassen. Sie soll in der Konsistenz eher dünn sein. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.
- 5 Eine grosse Gratinform oder kleine feuerfeste Portionenformen sehr gut ausbuttern. Den Pastateig in der Grösse der Form zurechtschneiden; es braucht pro Form insgesamt 3 Lagen Teig. Wenig Sauce auf den Boden der Form(en) geben. 1 Lage Teigblätter darauf auslegen, 1 Lage Zucchettischnitten darauf geben und mit etwas Käse bestreuen und wiederum mit wenig Sauce beträufeln. Ein weiteres Teigblatt darauf geben, wieder mit Zucchini und Sauce belegen und mit einem Teigblatt abschliessen. Den restlichen Käse und die Sauce grosszügig darauf verteilen.
- 6 Die Zucchini-Lasagne im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 25-30 Minuten golden überbacken. Falls Portionenformen verwendet werden, 180 Grad Umluft einstellen damit die Formen auf 2 Gittern gleichzeitig überbacken werden können. Heiss oder lauwarm servieren

Kalbssteak an Morchel Rahmsauce mit Frühlingsgemüse

Zutaten

1,2	kg	Kalbscaree1	Bund	Thymian
1	Stück	Zitrone abgeriebene Schale		
1	Esslöffel	Senf grobkörnig		
		Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle		
2	Esslöffel	Bratbutter		



Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.
- 2 Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Zitronenschale zum Thymian geben und alles sehr fein hacken. Mit Senf mischen.
- 3 Das Kalbssteak gut dressieren, das heisst von Fett und Sehnen befreien. Salzen und pfeffern und im 80 Grad heissen Ofen während 90 – 120 Minuten rosa garen. Maximale Kerntemperatur 55 Grad.
- 4 In der heissen Bratbutter rundum während etwa 10 Minuten scharf anbraten. Danach noch etwas ruhen lassen. Ideale Kerntemperatur etwa 57 Grad.
- 5 In Tranchen schneiden und mit Sauce begleitet servieren.

Alternative

Fleisch in 3 Stücke à ca 350g schneiden. Im Ofen bei 80 Grad 60 min vorgaren lassen und dann in der Pfanne braten bis die Kerntemperatur 55 Grad erreicht hat.

Morchel Rahmsauce

Zutaten

40	g	getrocknete Spitzmorcheln
	wenig	Butter
20	g	gehackte Zwiebeln
	wenig	Knoblauch
2	Zweige	Rosmarin
2	Zweige	Thymian
2	dl	Weisswein
2	dl	Boullion leicht gesalzen
2	dl	Rahm flüssig
		Eventuell etwas Bratensauce zum färben
		Cognac
4	Esstöffel	Rahm geschlagen
		Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- 1 Getrocknete Morcheln in 1,5 dl Wasser weichkochen. Durch ein Sieb mit Filterpapier abpassieren und dabei den Fond auffangen.
- 2 Morcheln auf die gewünschte Grösse schneiden. Unter warmem Wasser sehr gut waschen damit der Sand ausgewaschen wird.
- 3 Zwiebeln und Knoblauch in wenig Butter anziehen und mit dem dekantierten Morchel Wasser auffüllen. Weisswein und Boullion dazu geben und alles um die Hälfte einkochen lassen.
- 4 Rahm begeben und nochmal einkochen lassen. Sollte die Sauce zu hell sein mit etwas Bratensauce einfärben. Wenn zu dünn mit etwas „Bratbutter“ einbinden.
- 5 Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit Cognac verfeinern.
- 6 Vor dem Servieren mit Rahm aufmontieren

Frühlingsgemüse

Zutaten

200 g Frühlingsgemüse pro Person
Farbige Karotten, Kefen, Blumenkohl, Broccoli, wenig Butter
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zucker

Zubereitung

- 1 Gemüse rüsten und in die gewünschte Form schneiden.
- 2 Jedes einzeln in Salzwasser knackig kochen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken. Beiseite stellen.
- 3 Zum Servieren. Butter mit Zucker schmelzen, Gemüse begeben und mit sehr wenig Wasser ablöschen. Gemüse schwenken bis es heiss ist und einen schönen Glanz hat und das Wasser verdunstet ist. Sofort servieren.

Weisses Mocca Mousse auf Nuss-Schokolade mit Zitronen Panna cotta mit Erdbeeren

Panna cotta

Zutaten

8	dl	Rahm
1	Stängel	Vanille
100	gr	Zucker
1	Zeste	Zitrone oder Orangen
7	Blatt	Gelatine
1	Tafel	Nuss Schokolade



Zubereitung

- 1 Rahm, Vanille Stängel, Zitronen Zeste und Zucker aufkochen und 3 Minuten leicht sieden lassen.
- 2 Vanille Stängel entfernen, eingeweichte Gelatine dazu geben und alles in Förmchen füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.
- 3 Die Panna cotta umstürzen und mit Fruchtsauce servieren. Mit Früchten dekorieren.

Erdbeerkompott

Zutaten

500	gr	Erdbeeren
4	Esstlöffel	Erdbeerkonfitüre
100	ml	Sherry oder Portwein
1	Päckchen	Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung

- 1 Die Erdbeerenrüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln.
- 2 In einem kleinen Topf die Konfitüre erhitzen. Den Sherry oder den Portwein sowie den Vanillezucker untermischen. Dann die Erdbeeren dazu geben und 1 Minute aufkochen. Sofort vom Feuer nehmen und Abkühlen lassen.

Weisse Moccamousse

Zutaten

200	gr	Weisse Schokolade
2	Blatt	Gelatine
wenig	gr	Zucker
5	dl	Rahm geschlagen
20	gr	Wahlweise. Rum, Kirsch oder Grand Marnier

Zubereitung

- 1 Mit 10 g Kaffeebohnen **während einem Tag** den flüssigen Rahm aromatisieren.
- 2 Die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen.
- 3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Likör erwärmen und in Gelatine auflösen.
- 4 Rahm sehr steif schlagen. Schokolade leicht auskühlen lassen und $\frac{1}{4}$ der Rahmmenge rasch unterziehen und den Likör mit der Gelatine einarbeiten.
- 5 Den restlichen Schlagrahm locker unterziehen und sofort kalt stellen.
- 6 Mit Glace Löffel schöne Kugeln abstechen und servieren.