

265. Smørebrød Kochsession



20. Juli 2017

Bruno Bucher, 8 Personen

Randen Melonen Suppe

Muscheln mit Cyder

Lammnierstück mit Whiskyrahmsauce

pommes Boulangère

Bohnen

Creme Catalan

Randen Melonen Suppe



Besonderes Geschmackserlebnis: Cavaillon-Melone und Randensaft harmonieren im Suppentopf mit Kichererbsen, grünen Erbsen, Buttermilch und Koriander.

300 g	Cavaillon-Melone, gerüstet gewogen
2	rote Zwiebeln
4 dl	Randensaft
1 l	Buttermilch nature
200 g	gekochte Kichererbsen
	Salz
	Pfeffer schwarz und Cayennepfeffer
	Kreuzkümmel gehackt
1 kg	Erbse in der Schote oder 300 g ausgelöst
4 Zweige	Koriander
1	Zitronensaft

Melone und Zwiebel in Würfel schneiden. Randensaft, Buttermilch und Kichererbsen dazugeben. Mit einem Stabmixer pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel und Zitronensaft abschmecken. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Inzwischen Erbsen aus der Schote lösen und in Salzwasser kurz blanchieren. Herausheben, mit kaltem Wasser abschrecken. Suppe mit Erbsen und Koriander anrichten.

Muscheln mit Cider



- 3 kg fresh Scottish Miesmuscheln
 - 6 TL Butter
 - 3 Zwiebeln, gehackt
 - 6 Knoblauch, fein gehackt
 - 6 TL Gewürz (Thymian, Majoran, Oregano, Suppengrün,)
 - 4 TL Dijon Senf
 - 450 ml Cider www.ciderhouse.ch
 - 45g Frischer Peterli, fein gehackt
-
1. Die Miesmuscheln gründlich unter fließendem Wasser reinigen, den Bart entfernen und bereits offene oder defekte Muscheln aussortieren.
 2. Eine große Pfanne oder einen Topf auf den Herd geben und die Butter erhitzen bis die Butter zu schäumen beginnt. Nun die Zwiebeln , den Knoblauch und die Saison-Kräuter dazugeben.
 3. 1..2 min andämpfen, schwingen bis eine gleichmässige Sauce entsteht.
 4. Nun die Temperatur erhöhen, den Cider reinleeren und zum Kochen bringen. Den Senf dazugeben, umrühren, die Muscheln reinkippen, einen Deckel auf den Topf oder die Pfanne geben und 2-3 Minuten kochen. Währenddessen kann man ruhig ein paar Mal hin und herschütteln, damit sich alles schön verteilt.
 5. Wenn sich die Muscheln fast alle geöffnet haben (die noch ganz geschlossenen Muscheln aussortieren), mit Salz und Pfeffer würzen.
 6. In tiefen Tellern oder in Schüsseln anrichten und mit jede Menge gehackter Peteresilie bestreuen.

Am besten passt hier Weißbrot und Baguette, um die Sauce aufzutunken.

Lammnierstück mit Whisky Rahmsauce

Fleisch, Fleischmarinade, Lammfleisch, würzen/marinieren

Lammnierstücke marinieren:

Aceto Balsamico,
Olivenöl,
Rosmarin,
Thymian,
Salz und Pfeffer

Rosmarin und Thymian fein hacken, mit Aceto und den anderen Zutaten zu einer Marinade verrühren. Das Fleisch gut einreiben damit und einmassieren. Am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren. Ohne Fettzugabe scharf anbraten, und im Ofen bei 100 Grad über etwa 20-30 Minuten je nach Dicke niedergaren. Kerntemperatur 56 Grad.

Sauce:

10 cl Whiskey
2 EL Butter
2 Schalotten gehackt
4 dl Kalbsfond
1 EL Ketchup
2 EL Worcestersauce
Tabasco
2 dl Saucenhalbrahm

Den Whiskey zum Bratensatz geben kurz kochen lassen, absieben

Die Schalotten in Butter andünsten und mit Fond und Whiskey-Bratensatz ablöschen. Etwa um die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce aromatisieren und Saucenhalbrahm dazugeben. Falls nötig Sauce mit Maizena oder Mehlbutter abbinden.

Kartoffeln "pommes Boulangère"

1200 gr Kartoffeln, weichkochend, geschält
250 gr Zwiebeln, geviertelt und in Scheiben geschnitten
Petersilie frisch, gehackt
Salz und Pfeffer oder ein Kartoffelgewürz
1 Pepperoni

Kartoffeln in etwa 4 mm Dicke Scheiben schneiden, und in Salzwasser blanchieren. Abschütten und auskühlen lassen. Die Zwiebeln in Bratbutter andünsten und die Kartoffeln dazugeben. Bei kleiner

Hitze langsam Farbe annehmen lassen. Sind sie heiss und weich, mit Salz und Pfeffer oder Kartoffelgewürz würzen, Petersilie dazugeben und servieren.

Bohnen

Bohnen kochen und würzen

Crema Catalan

Für 8 Personen

8 ofenfeste Förmchen von je ca. 1,5 dl Inhalt

- 6 dl Milch
- 2 dl Vollrahm
- 2 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
- 2 Stück dünn abgeschälte Zitronenschale Bio
- 10 Eigelb
- 10 EL Zucker
- 4 EL Maisstärke

Zum Caramelisieren:

- 12 EL Zucker

Kühl stellen: 2 Stunden

Alle Zutaten bereitstellen. Milch mit Rahm, Vanillemark, -stängel und Zitronenschale in einer Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen und zudecken. Milchrahm 15 Minuten ziehen lassen. Vanillestängel und Zitronenschale entfernen.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen cremig, aber nicht schaumig rühren. Maisstärke darunterrühren. Milchrahm unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugiessen. In die gereinigte Pfanne zurückgeben.

Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. So lange erhitzen, bis eine dickliche Crème entsteht. Die Crème darf aber auf keinen Fall kochen. Crème sofort in die Förmchen verteilen. Auskühlen lassen. Dann zugedeckt 2 Stunden kühl stellen. Zum Caramelisieren Zucker auf der Crème verteilen. Direkt unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Backofengrill 3-5 Minuten caramelisieren.

Crema catalana auskühlen lassen. 2 Stunden kühl stellen.

Traditionellerweise wird der Zucker auf der Crème mit einem heissen Eisen caramelisiert. In der heutigen Gastronomie wird aber vor allem der Bunsenbrenner eingesetzt. Sinn beider Methoden ist, dass der Zucker sehr schnell caramelisiert und die Crème darunter nicht warm wird.

Zwischen der Crema catalana und der Crème brûlée gibt es kleine, aber feine Unterschiede. Auch ist die Crema Catalana nicht zu verwechseln mit einer gebrannten Crème (oder Caramelcrème). In diesen ist der gebrannte Zucker in der Crème selbst verarbeitet. Bei der Crema catalana liegt er nur oben auf.

Variante: Anstelle von 5 Eigelb 1 Ei und ein Eigelb verwenden.

Die Crème kann auch im Dampfgarer zubereitet werden: Die Masse in ofenfeste Förmchen füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und 30 Minuten garen. Crème auskühlen lassen und dann caramolisieren.
