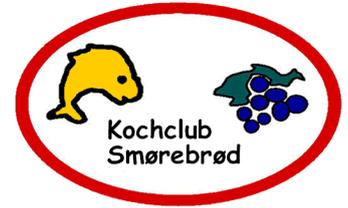


Smørebrød 269. Kochsession



Donnerstag, 16. November 2017

* * * Vorspeise I * * *

Herbstsalat

begleitet vom Reh

* * * Vorspeise I * * *

Kürbiscrem Suppe

* * * Hauptgang * * *

Rehplätzli an einer würzigen Sauce

Safranspätzli

Blaukabis

* * * Dessert * * *

Schwarzwäldertorte

Eingeladene Gäste 10 Personen

Herbstsalat begleitet vom Reh

Zutaten:

320 g	Herbstsalat
160 g	Pilze
80 g	Baumnüsse
400 g	Rehschnitzel
	Salz und Pfeffer
	Sonnenblumenöl
	Aceto balsamico
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Salat waschen und abtropfen lassen
2. Pilze putzen und in Scheiben schneiden, in Butter andünsten
3. Baumnüssen vierteln
4. Rehschnitzel in Streifen schneiden, kurz scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Salat auf Teller anrichten, Zutaten darüber streuen und mit Salatsauce beträufeln.
Servieren.

Kürbiscrem Suppe

Zutaten:

2 EL	Margarine	
4 kleine	Schalotten	
5 TL	Curry	
1300 g	Kürbis	
2.5 dl	Orangensaft	
2 dl	Bouillon	
2 dl	Halbrahm	
1 dl	Rahm	steif geschlagen
4 EL	Gin	

Zubereitung:

1. Kürbis schälen, möglichst kleine Würfel schneiden.
2. Margarine in Pfanne warm werden lassen, Schalotten fein gehackt begeben, Curry zugeben, andämpfen. Kürbis mitdämpfen.
3. Bouillon Orangensaft zugeben, zugedeckt weich köcheln.
4. Mit dem Stabmixer fein Pürieren.
5. Halbrahm schlagen und mit Schwingbesen dazu rühren.
6. Rahm steif geschlagen, Gin begeben, die Suppe anrichten und Rahmhäubchen drauf anrichten.

Sofort servieren.

Rehplätzli an einer würzigen Sauce

Zutaten:

1800 g	Rehschnitzel
	Mehl
	Rotwein
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Rehschnitzel kurz scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.
2. Bratansatz mit Wein ablöschen und zu einer feinen scharffen Sauce montieren.

Safran-Spätzli

Zutaten:

400 g	Mehl	
200 g	Knöpfli-Mehl	
2 Briefchen	Safran	
2 TL	Salz	
4 dl	Milchwasser	Halb / Halb
3	Eier	

Zubereitung:

1. Mehl und Safran mit Salz in einer Schüssel mischen
2. Milchwasser und Eier verrühren und nach und nach unter Rühren in eine Mulde des Mehls geben, mischen und anschl. so lange klopfen bis der Teig glänzt und Blasen wirft.
3. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min quellen lassen
Knöpfli portionenweise durch ein Knöpfli sieb in heisses Salzwasser geben
Sobald diese an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm stellen.

Rotkraut

Zutaten:

800 g	Rotkraut
1 dl	Rotwain
1 TL	Zucker
2	Zwiebel
2	Apfel
2 EL	Oel
8 dl	Wasser
1 EL	Bouillon

Zubereitung:

1. Rotkraut fein hobeln, Rotwein und Zucker erhitzen und über das Gemüse geben. Zwiebel fein hacken, Apfel fein schneiden, im Öl leicht andämpfen.
2. Rotkraut dazugeben, gedeckt, unter öfterem Schütteln dämpfen, bis die Geschmacksstoffe und die Farbe kräftig werden. Mit Bouillon Ablöschen, 60-90 Min zugedeckt dämpfen.

Schwarzwäldertorte

Zutaten für eine Torte:

150 g	Zucker	150 g Zucker
6	Eigelb	6 Eigelbe
2 EL	heisses Wasser	2 EL heisses Wasser
6	Eiweisse	
2 Prisen	Salz	
4 EL	Zucker	
150 g	Mehl	
4 EL	Schokoladepulver	
5 EL	Puderzucker	
5 EL	Kirsch oder Wasser	
2.5 EL	Wasser	
5 dl	Vollrahm	
1 Dose	entsteinte rote Herzkirschen (ca. 430 g) abgetropft	
150 g	dunkle Schokolade	

Zubereitung:

1. Biskuitteig: Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca.5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mehl und Schokoladepulver mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen.
3. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Biskuit auf einem Gitter auskühlen. Biskuit 2mal durchschneiden, Boden auf eine Platte legen.
4. Puderzucker, Kirsch und Wasser verrühren, 4 Esslöffel davon über den Biskuitboden träufeln. Rahm steif schlagen, 0.33 davon und die Hälfte der Kirschen auf dem Biskuitboden verteilen. Mittleres Biskuit darauflegen, mit 4 Esslöffel Kirschwasser beträufeln.
Die Hälfte des Schlagrahms und die restlichen Kirschen darauf verteilen, Biskuitdeckel mit der Schnittfläche nach oben darauflegen, leicht andrücken, mit dem restlichen Kirschwasser beträufeln.
Torte mit dem restlichen Schlagrahm bestreichen. Torte zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen, auf ein Backpapier stellen.
5. Schokolade in Späne schneiden, die Hälfte davon mithilfe des Backpapiers am Tortenrand verteilen, restliche Späne darüberstreuen.