



# SMØREBRØD

KOCHSESSION APRIL 2018

**SPARGEL-KOKOS-SUPPE**

\*\*\*

**PEPERONIRÖLLCHEN (AGRO-DOLCE)**

\*\*\*

**RINDFLEISCH AN KAKAO-PFEFFER-SAUCE**

\*\*\*

**CAPPUCCINO-JAPONAIS-ROULADE**

## **SPARGEL-KOKUS-SUPPE**

(MENÜ FÜR 8 PERSONEN)

<b>2KG</b>	<b>WEISSE SPARGELN</b>
<b>0.5KG</b>	<b>MINI-SPARGELN</b>
<b>6</b>	<b>SCHALOTTEN</b>
<b>1</b>	<b>ROTER CHILI</b>
<b>5DL</b>	<b>KOKOSMILCH</b>
<b>4EL</b>	<b>BUTTER</b>
<b>1 EL</b>	<b>ROHZUCKER</b>
<b>1.5L</b>	<b>WASSER</b>
<b>3TL</b>	<b>SALZ</b>
<b>2 BU.</b>	<b>KORIANDER</b>
	<b>OLIVENÖL</b>

**SPARGELN UND SCHALOTTEN SCHÄLEN UND IN STÜCKE SCHNEIDEN. CHILIS HALBIEREN UND ENTKERNEN.**

**BUTTER IN EINER BRATPFANNE WARM WERDEN LASSEN, SPARGELN, SCHALOTTEN UND CHILIS CA. 3 MINUTEN ANDÄMPFEN. ZUCKER BEIGEBEN UND CA. 2 MINUTEN MITDÄMPFEN. WASSER UND KOKOSMILCH DAZUGIESSEN, SALZEN UND AUFKOCHEN, HITZE REDUZIEREN, ZUGEDECKT CA. 15 MINUTEN WEICH KÖCHELN UND PÜRIEREN.**

**KORIANDERSTIELE ENTFERNEN UND KORIANDERBLÄTTCHEN MIT DEM ÖL (CA. 6 EL) PÜRIEREN UND SALZEN.**

**2 EL OLIVENÖL IN DER BRATPFANNE HEISS WERDEN LASSEN UND SPARGELN CA. 3 MINUTEN RÜHRBRATEN, WÜRZEN.**

**SUPPE MIT DEM KORIANDERÖL, DEN SPARGELN UND DEN KORIANDERBLÄTTCHEN ANRICHTEN.**

## **PEPERONIRÖLLCHEN (AGRO-DOLCE)**

(MENÜ FÜR 8 PERSONEN)

5	ROTE PEPERONI
2	KNOBLAUCHZEHEN
2	ROTE ZWIEBELN
4EL	OLIVENÖL
3EL	ZUCKER
7EL	ACETO BALSAMICO BIANCO
4EL	KAPERN
2EL	SULTANINEN
	WENIG PETERSILIE UND PFEFFERMINZE
10EL	PANIERMEHL
2EL	HONIG
1/2TL	SALZ

**PEPERONI LÄNGS HALBIEREN UND MIT DER SCHNITTFLÄCHE NACH UNTEN AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BLECH LEGEN.**

**BACKEN: CA. 15 MINUTEN IN DER MITTE DES OFENS BEI 230°C.**

**KNOBLAUCHZEHEN HALBIEREN UND ZU DEN PEPERONI LEGEN, 10 MINUTEN FERTIG BACKEN, BIS DIE HAUT DER PEPERONI GROSSE DUNKLE BLASEN WIRFT.**

**PEPERONI SCHÄLEN: MIT EINEM KÜCHENTUCH DIE PEPERONI BEDECKEN UND CA. 10 MINUTEN STEHEN LASSEN. HAUT DER PEPERONI SORGFÄLTIG ABLÖSEN UND PEPERONI DRITTELN. KNOBLAUCH FEIN HACKEN, BEISEITELEGEN.**

**FÜLLUNG: ZWIEBELN FEIN HACKEN, ÖL IN EINER BRATPFANNE ERWÄRMEN, ZWIEBELN BEIGEBEN, CA. 10 MINUTEN ANDÄMPFEN. KNOBLAUCH MIT ZUCKER BEIGEBEN, CA. 2 MINUTEN MITDÄMPFEN. ACETO BEIGEBEN, AUFKOCHEN, PFANNE VON DER PLATTE NEHMEN.**

**FÜLLUNG: KAPERN ABTROPFEN UND MIT SULTANINEN FEIN HACKEN. PETERSILIE UND PFEFFERMINZE FEIN SCHNEIDEN, MIT DEN RESTLICHEN ZUTATEN ZU DEN ZWIEBELN GEBEN, MISCHEN UND AUSKÜHLEN LASSEN.**

**RÖLLCHEN: JE CA. 1 1/2 TL FÜLLUNG AUF DIE PEPERONISTREIFEN VERTEILEN, AUFROLLEN, MIT ZAHNSTOCHER FIXIEREN UND SERVIEREN.**

## **RINDFLEISCH AN KAKAO-PFEFFER-SAUCE**

**(MENÜ FÜR 8 PERSONEN)**

**1,2KG RINDFLEISCH GESCHNETZELT (HUFT)**

**3EL BRATBUTTER**

### **KAKAO-PFEFFER-SAUCE**

**2 ZWIEBELN, FEIN GEHACKT**

**2EL BUTTER**

**250GR LAUCH, FEIN GESCHNITTEN**

**1 ROTE PEPEROCINI, ENTKERNT IN RINGE GESCHNITTEN**

**3TL KAKAOPULVER**

**2DEL ROTWEIN ODER FLEISCHBOUILON**

**100GR BUTTER, KALT IN STÜCKE**

**PFEFFER UND SALZ**

### **POLENTA**

**GESCHNETZELTES RINDFLEISCH PORTIONENWEISE IN DER HEISSEN BRATBUTTER ANBRATEN, WÜRZEN UND AUF DIE PLATTE GEBEN UND WARM STELLEN.**

**KAKAO-PFEFFER-SAUCE, ZWIEBELN IN DER BUTTER ANDÄMPFEN, LAUCH UND PEPERONCINI MITDÄMPFEN, MIT KAKAO BESTÄUBEN, MIT ROTWEIN UND BOUILON ABLÖSCHEN, LEICHT EINKOCHEN LASSEN. BUTTERSTÜCKE PORTIONENWEISE DARUNTER RÜHREN, DIE SAUCE DARF NICHT MEHR KOCHEN! PFEFFER UND FLEISCH BEIFÜGEN, SALZEN, HEISS WERDEN LASSEN UND ANRICHTEN.**

## **CAPPUCCINO-JAPONAIS-ROULADE**

**(MENÜ FÜR 8 PERSONEN)**

### **JAPONAIS**

**8 EIWEISS**

**1/2TL SALZ**

**350GR ZUCKER**

**JE 120GR GEMAHLENE MANDELN UND HASELNÜSSE**

**2EL MEHL**

**4EL KAKAOPULVER, GESIEBT**

### **ÜLLUNG**

**1.5L MILCH**

**2EL SOFORT LÖSLICHES KAFFEEPULVER**

**2EL MAISSTÄRKE**

**8 EIGELB**

**3EL ZUCKER**

**200GR BUTTER**

**70GR PUDERZUCKER**

### **MOCCA GLACE**

**BACKPAPIER MIT ÖL BESTREICHEN, MIT DER BEÖLTEN SEITE NACH OBEN AUF EINEM BLECHRÜCKEN LEGEN.**

**JAPONAIS: JAPONAIS MIT DEN GENANNTEN ZUTATEN ZUBEREITEN. EIWEISS UND SALZ STEIF SCHLAGEN. DIE HÄLFTE DES ZUCKERS EINRIESELN LASSEN UND WEITER SCHLAGEN BIS DIE MASSE GLÄNZT ZBD SICH WEICHE SPITZEN FORMEN LASSEN. RESTLICHEN ZUCKER, NÜSSE UND MEHL MISCHEN UND DAZUGEBEN. MIT DEM TEIGSCHABER SORGFÄLTIG DARUNTERZIEHEN.**

**MASSE AUF DEM BACKPAPIER ZU EINEM CA. 1 CM DICKEN RECHTECK AUSSTREICHEN. AUF DER 2 UNTERSTEN RILLE DES AUF 170°C VORGEHEIZTEN OFENS CA. 16-18/ MINUTEN BACKEN. HERAUSNEHMEN, MITHILFE DES BACKPAPIERS VORICHTIG AUF EIN ZWEITES BACKPAPIER WENDEN, MIT DEM GEWENDETEN BACKBLECH BEDECKEN, VOLLSTÄNDIG AUSKÜHLEN LASSEN.**

**FÜLLUNG: 4EL VON DER MILCH ERHITZEN, KAFFEE DARIN AUFLÖSEN. RESTLICHE MILCH IN EINE PFANNE GIESSEN, MAISSTÄRKE DAMIT ANRÜHREN.**

**KAFFEE-MILCH, EIGELB UND ZUCKER DAZUGEBEN UND UNTER RÜHREN BIS VORS KOCHEN BRINGEN. PFANNE ZUR HÄLFTE VON DER PLATTE ZIEHEN UND CREME 1 MINUTE WEITERRÜHREN, BIS SIE DICKLICH WIRD. SOFORT DURCH EIN SIEB IN EINE SCHÜSSEL STREICHEN. KLARSICHTFOLIE DIREKT AUF DIE CREME LEGEN, AUSKÜHLEN LASSEN. BUTTER SCHLAGEN, BIS SICH SPITZCHEN BILDEN. PUDERZUCKER BEIFÜGEN, 3-4 MINUTEN WEITERSCHLAGEN. KAFFEECRME UNTER SCHLAGEN LÖFFELWEISE BEIGEBEN. CA. 1 STUND KÜHLSTELLEN, BIS DIE FÜLLUNG ETWAS FESTER GEWORDEN IST.**

**BACKBLECH ENTFERNEN, EIN NASSES KÜCHENTUCH 5-10 MINUTEN AUF DAS MIT BACKPAPIER BELEGTE BISKUIT LEGEN. TUCH ENTFERNEN. BACKPAPIER VON BISKUIT LÖSEN, RÄNDER DES BISKUITS SÄUBERN. FÜLLUNG AUF DEM BISKUIT VERTEILEN, LÄNGS AUFROLLEN, 2 STUNDEN KÜHL STELLEN.**

**EN GUETE**