

281. Smørebrød Kochsession



18. Oktober 2018

Bruno Bucher, 8 Personen

Waldorf Salat mit Stilton

Rauchlachs auf Kefen

Lammrack mit Minzsauce

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Waldorf Salat

200 gr Blaukäse Stilton
1 Blattsalat
1 Sellerie
2 Apfel
Nüsse
Mayonnaise (1 Ei, etwas Zitrone,
Rapsöl)
1dl Buttermilch
100ml saurer Halb Rahm
1 Zitrone
Salz
Pfeffer



Schritt 1

frische Mayonnaise machen.

Buttermilch, Mayonnaise, saure Sahne und 2 Teelöffel Zitronensaft in eine Schüssel geben. Mit Schwingbesen glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2

Äpfel in feine Scheiben schneiden. Legen Sie den Apfel in eine Schüssel. Den restlichen Zitronensaft hinzufügen. Schütteln zum Überziehen. Sellerie fein Raspeln und mit Walnüsse hinzufügen.

Schritt 3

Sellerie auf Salatblätter im Teller anrichten. Top mit Apfelmischung und Nüssen. Mit Dressing beträufeln. Mit Käse bestreuen (Anstelle Stilton ist auch Roquefort gut).

Rauchlachs auf Kefen mit Birnen

600 gr Rauchlachs
1 kg junge Kefen
4 Birnen
Dill
Mayonnaise zum dekorieren



Kefen knackig kochen, 2..3 Minuten reichen als Garzeit völlig aus, mit kaltem Wasserabschrecken.

Kurz vor dem Servieren in Bratpfanne mit etwas Butter nochmals heiss machen und würzen.

Zur Rose geformte Lachsstückli auf Kefen anrichten, mit Birnen und frischer Mayonnaise dekorieren.

Lammrack mit Minzsauce

1600 gr Lammrack (1 pro 2 Personen a 400 gr)
1 kg Ofenkartoffeln mit Rosmarin, Kurkuma, Rosmarin

Marinade: Rosmarin, Knoblauch, Honig, Portwein, Salz, Pfeffer

Alle Gewürze der Marinade im Mörser fein zerstoßen, mit den restlichen Zutaten der Marinade mischen, die Lammracks damit bepinseln und mindestens 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Das Fleisch 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.



Den Ofen auf 80° C vorheizen und eine Platte warm stellen. Eine beschichtete Bratpfanne erhitzen. Die Marinade vom Fleisch abstreifen. Das Fleisch mit Salz würzen und rundum ca. 8 Min. anbraten, auf die vorgewärmte Platte geben und ca. 45 Min. gar ziehen lassen (Kerntemperatur 60°C).

Minzsauce
100 g Minze (frisch)
90 g Zucker (braun)
0.13 l Weißweinessig
6 EL Wasser
2 TL Zitronensaft
1 etwas Salz

Minzblätter abbrausen, trocknen und in grobe Streifen schneiden. Mit einer Hälfte des Zuckers im Mörser ordentlich zerreiben. Den restlichen Zucker, Essig, Wasser und Zitronensaft mischen, aufkochen und so klären. Die Minzpasta zufügen mit Salz abschmecken, abkühlen lassen. Soße vor dem Servieren durch ein Sieb passieren und zum Lamm reichen.

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

170 gr Bitterschokolade
225 gr Butter
6 Eier
90 gr Mehl
225 gr Zucker

1 l Schlagrahm zum Servieren

Die Bitterschokolade und Butter über Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker mischen, verrühren und zu der geschmolzenen Schokoladen/Butter-Mischung geben. Das Mehl dazugeben. Alles vermischen. Die Masse kühl stellen (kann gut vorbereitet werden).

Die Masse in ausgebutterte Förmchen füllen und im Ofen bei 210°C zwischen 8 bis 12 Minuten backen (je nach Größe der Förmchen). Die Küchlein müssen in der Mitte noch flüssig sein.

Dazu Irish Coffee