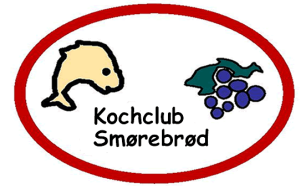


Smørebrød Kochsession

21. Februar 2019



Gebackene Felchen mit Salat

Pastinakensuppe mit Granatapfel

Gefüllte Kalbsbrust

Risotto mit rotem Cicorino

Gefüllte Peperoni

Marsala-Birnen mit Amaretto-Glace

Für ca. 8 Personen

Gebackene Felchen mit Salat

300 g	Mehl
1 TL	Salz
4 dl	Weisswein
1	Ei
2	frische Eigelb
1/2 TL	Salz
	Zitronensaft
4 dl	Sonnenblumenöl
1 TL	Zitronensaft
2 TL	Senf
16	Felchenfilets
	Salz, Zitronensaft
	Mehl
	Fritieröl

Zubereitung

1. Weinteig: Mehl, Salz u Wein in einer Schüssel mischen
2. Ei verquirlen, alles begeben und gut verrühren, Teig ca. 30 Min quellen lassen
3. Mayonnaise: Eigelb, Salz u Zitronensaft gut verrühren
4. Sonnenblumenöl tropfenweise darunterrühren
5. Zitronensaft u Senf begeben, kühl stellen
6. Fische: Filets allenfalls halbieren, mit Salz u Zitronensaft würzen
7. Fisch mit wenig Mehl im Suppenteller bemehlen
8. Fritieröl erhitzen, Felchen portionenweise durch den Teig ziehen und ins heisse Öl geben, hellbraun backen, herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen, evtl. im Ofen warmhalten

Pastinakensuppe mit Granatapfel

1,2 kg	Pastinaken
2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
8EL	Olivenöl
2,0 Lt	Gemüsebouillon
3 dl	Rahm
	Salz
1	Granatapfel
100 g	Baumnüsse
1Bd	Kerbel

Zubereitung

1. Pastinaken in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden. Zwiebel u Knoblauch hacken.
2. Pastinaken, Zwiebeln u Knoblauch im Öl ca. 2 Min andünsten
3. Bouillon dazugießen, zugedeckt ca. 30 Min köcheln lassen
4. Rahm dazugeben und pürieren, abschmecken
5. Granatapfelkerne herauslösen, Nüsse grob hacken und leicht rösten
6. Suppe anrichten, mit Granatapfelkernen u Nüssen bestreuen, Kerbel darüber zupfen

Gefüllte Kalbsbrust

1,4 kg	Kalbsbrust zum Füllen
3	Scheiben Brot (ohne Rinde) ca. 70 gr
3/4 dl	Milch
1 EL	Butter
1	Zwiebel
1	Ei
150 gr	Reibkäse
1/4 TL	Salz
	Muskat
	Petersilie, Kerbel,
3 EL	Sellerieblätter,
	Maggikraut
1/2 TL	Salz
	Pfeffer
7 dl	Fleischbouillon

Zubereitung

1. Brot in Milch einweichen, mit Gabel zerdrücken
2. Butter in Pfanne warm werden lassen, gehackte Zwiebel andämpfen, zum Brot geben
3. Ei, Käse, Salz, Muskat und Gewürze begeben, gut mischen
4. Fleischinnenseite mit Salz u Pfeffer würzen, Masse locker einfüllen und mit Küchenschnur zunähen
5. Fleisch ringsum anbraten, Fleischbouillon dazugiessen, aufkochen, zudecken
6. Auf der untersten Rille im 180 Grad vorgewärmten Ofen 1,5 bis 2 Std. schmoren
7. Mit allfälligem abgeseibtem und eingekochtem Jus servieren.

Risotto mit rotem Cicorino

300 g	roter Cicorino
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
1	Zwiebel
400 gr	Reis
1,5 dl	Milch
1 dl	Halbrahm
5-6EL	Parmesan

Zubereitung

1. Cicorino in feine Streifen schneiden
2. Zwiebel in Öl andämpfen, Cicorino begeben, auf kleinem Feuer dämpfen, bis er die rote Farbe verloren hat
3. Reis begeben, dünsten bis er glasig ist, mit Milch ablöschen, einkochen lassen
4. Bouillon laufend dazugiessen, Halbrahm u Käse daruntermischen

Gefüllte Peperoni

8 Stk	Peperoni
200 g	Halbweiss- oder Ruchbrot
	1 Tag alt
200 g	Stangensellerie
100 g	Pancetta oder Coppa
10 Stk	schwarze Oliven
2 Stk	Knoblauchzehen
2 Bd	Petersilie
75 g	Parmesan
1/2 TL	Salz, Pfeffer
1 dl	Rotweinessig
2 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
1 dl	Gemüsebouillon

Zubereitung

1. Deckel der Peperoni wegschneiden, Kerne u Häutchen entfernen
2. Rinde in eine Schüssel reiben, das Innere des Brots zerpfückt dazugeben
3. Pancetta in Streifen schneiden, Oliven hacken, alles dazugeben
4. Knoblauch, Peterli, Parmesan bis und mit Öl alles gut mischen, kneten und Peperoni satt füllen
5. Butter warm werden lassen, gefüllte Peperoni ringsum während ca. 15 Min bei mässiger Hitze braten
6. Bouillon dazugeben, ca. 10 Min auf kleinem Feuer dämpfen

Marsala-Birnen mit Amaretto-Glace

100 g	heller, weicher Honig
4 EL	warmes Wasser
4 Stk	Eigelb
1/2 TL	Zimt
4 EL	Amaretto
5 dl	Rahm
12 EL	Zucker
12 EL	Wasser
5 dl	Marsala
8 Stk	reifen Birnen

Zubereitung

1. Glace: Honig, Wasser u Ei in Chromstahlschüssel mit Schwingbesen gut vermischen, im knapp siedenden Wasserbad 3 - 5 Min schlagen, bis die Masse dicklich ist. Schüssel ins kalte Wasser stellen, weiterschlagen, bis die Creme leicht ausgekühlt ist
2. Zimt, Amaretto darunter rühren, Rahm steif schlagen und darunterziehen, 2 - 3 Std. in Portionen tiefkühlstellen
3. Birnen: Zucker u Wasser aufkochen, bis Zucker hellbraun ist
4. Marsala dazugiessen, aufkochen, Caramelzucker auflösen
5. Birnen schälen u halbieren, darin zugedeckt weich kochen, Flüssigkeit sirupartig einkochen, auskühlen