

286. Smørebrød Kochsession



28. März 2019

Bruno Bucher, 8 Personen

Salat mit Preiselbeer-Camembert

Bärlauchsuppe

Fritschi Pastete

Mascarpone Erdbeercreme

Salat

Zutaten

80 g	Doppelrahm
8 EL	Preiselbeerekonfitüre
	Salz
	Pfeffer
500 g	Camembert
4 dl	Salatsauce, z.B. Senf-Honig-Vinaigrette
240 g	Nüsslisalat
80 g	Baumnüsse



Zubereitung

Doppelrahm verrühren. Die Hälfte der Preiselbeerkonfitüre beigeben und mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Camembert quer halbieren. Mit der Masse füllen. Deckel aufsetzen und mindestens 1 Stunde kühlstellen.

Camembert vor dem Servieren herausnehmen, in Stücke schneiden und Zimmertemperatur annehmen lassen. Restliche Preiselbeerkonfitüre mit Salatsauce mischen. Nüsslisalat damit beträufeln. Mit Camembert und Nüssen servieren.

Bärlauchsuppe

200 g	Bärlauch, frisch
5 m.-große	Kartoffel(n), geschält und in Stücke
geschnitten	
1	Zwiebel(n), in Stücke geschnitten
1,5 Liter	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer
4 EL	Butter



Die Zwiebel in einer Pfanne mit der Butter anschwitzen, bis sie goldgelb ist. Mit der Brühe aufgießen und Kartoffeln sowie Bärlauch beifügen (dabei vier Blätter Bärlauch für die Garnitur zurückbehalten). Mit Salz und Pfeffer abschmecken und langsam köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Dann die Suppe mit einem Pürierstab mischen und zum Schluss die Sahne unterheben.

Nochmals kurz aufkochen lassen und heiß mit dem Bärlauch garniert servieren.

Fritschis Pastete

- 1 Ei
- 2 rechteckig ausgewallte Blätterteige à 320 g
- 100 g Rosinen, Weinbeeren
- 0,5 dl Cognac
- 1000 g Unterspälte / Kalbsschulter
- 2 EL Mehl
- 200 gr Mirepoix:
 - 2 Zwiebeln
 - ...Sellerie
 - 1 Karotte
- 40gr Tomatenpüree
- 2 Tomate
- 400 g Champignons
- 2 EL Bratbutter
- ½ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 2 dl Rotwein
- 10 dl Kalbsfond
- 700 g Kalbsbrät
- 2 EL Maisstärke



..... Marktgemüse als Beilage, z.B. Blumenkohl und Kefen

Pastetenform vorbereiten (siehe Migusto)

Backofen auf 180 °C vorheizen. Ei trennen. Eine Schüssel von 15 cm Durchmesser mit einem grossen Backpapier auslegen. Mit zerknüllten Stücken von Seidenpapier dicht füllen. Backpapier darüber verschliessen. Aus dem Blätterteig je 1 Rondelle à 20 und 26 cm Durchmesser ausschneiden. Kleine Rondelle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Papierhalbkugel (ohne Schüssel) mittig darauflegen. Teigrand mit Eiweiss bestreichen.

Pastete verstärken

Grössere Rondelle über die Papierkugel legen. Rand mit einer Gabel gut andrücken. Damit die Pastete nach dem Backen nicht zusammenfällt, muss sie mit Teig verstärkt werden. Dazu einen 2 cm breiten Ring à ca. 12 cm Durchmesser, einige ca. 2 × 10 cm grosse Streifen und kleine Dekoblüten ausschneiden. Pastete mit Eiweiss bestreichen. Teigring mittig daraufsetzen, Streifen längs anbringen, mit Blüten verzieren. Pastete mit Eigelb bestreichen.

Backen, Papier herausziehen

Pastete in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen, herausnehmen. Aus dem Verstärkungsring einen Deckel ausschneiden, abheben. Backpapier aufschneiden. Papier mit Hilfe von Schere und Pinzette sorgfältig aus der Paste herausziehen. Pastete ca. 8 Minuten fertig backen.

Kalbsragout zubereiten

Zubereitung für die Füllung: kann am Tag zuvor vorbereitet werden

Weinbeeren mit Cognac 1 Tag marinieren.

Mirepoix hacken (Zwiebeln, Sellerie, Karrotte).

Die Kalbsunterspälte gut würzen. Gut anbraten. Gemüse begeben und mitrösten.

Tomatenpüree und entkernte Tomate stark anziehen, mit Wein ablöschen. Mit Fond auffüllen und Unterspälte schmoren (Kerntemperatur ca 50°C). Das Fleisch herausnehmen und unter feuchtem Tuch auf die Seite stellen.

Sauce passieren und abschmecken, nachwürzen.

Fleisch in 2 cm grosse Würfel schneiden.

Aus dem Kalbsbrät Brätchügeli formen (mit Löffel formen oder mit Spritzsack). Die Brätchügeli in Salzwasser kurz anziehen lassen, herausnehmen und abtropfen.

Anschliessend erst die abgetropften Brätchügeli, wenig später die geviertelten Champignons in brauner Butter anziehen, dann die Kalbfleischwürfeli dazu (unbedingt auf Reihenfolge achten). Dann die heisse Sauce dazugeben und kurz erwärmen, abschmecken.

Sorgfältig in die erwärmten Pastetenhäuser abfüllen. Teller mit Weinbeeren garnieren. Evtl Gemüse dazu servieren.

Mascarpone-Erdbeercreme

300 gr Masarpone

60 gr Zucker braun

Vanillepaste / Sirup

2 Zitrone Schale/Saft

300 gr Erdbeeren, püriert

2,5 dl Rahm / Halbrahm geschlagen

300gr Erdbeeren, geviertelt

.. Pfeffer Schwarz

Alle Zutaten bis und mit Erdbeerpüree in einer Schüssel glattrühren. Den Schlagrahm darunterziehen. Von den geviertelten Erdbeeren einige für die Garnitur auf die Seite legen, die anderen unter die Creme mischen.