



# SMØREBRØD

KOCHSESSION NR. 287 11.APRIL 2019

**RADIESLI-SUPPE**

\*\*\*

**SAUTIERTE JAKOBSNÜSSE MIT SPECK**

\*\*\*

**LAMM MIT BÄRLAUCH NUSSKRUSTE & BÄRLAUCH TAGLIATELLE**

\*\*\*

**RHABARBER-INGWER-BECHER**

## **RADIESLI-SUPPE**

(Menü für 8 Personen)

**6 BUND** RADIESLI > 5 BÜNDE GEVIERTELT, 1 BUND IN SCHEIBCHEN, ETWAS GRÜN AUF DIE SEITE STELLEN ZUR GARNITUR  
**50GR** KRESSE FEIN GESCHNITTEN  
**2** SCHALOTTEN, IN STÜCKEN  
**1** GURKE, GESCHÄLT ENTKERNT IN STÜCKEN  
**1L** GEMÜSEBOUILLON  
**300GR** SAURER HALBRAHM  
SALZ NACH BEDARF

ETWAS OLIVENÖL IN EINER PFANNE ERWÄRMEN, SCHALOTTE ANDÄMPFEN, RADIESLI UND GURKE BEIGEBEN, KURZ MITDÄMPFEN. BOUILLON DAZUGIESSEN, AUFKOCHEN, ZUGEDECKT BEI KLEINER HITZE CA. 20MINUTEN KÖCHELN. SAUREN HALBRAHM BEIGEBEN, FEIN PÜRIEREN.

GARNIEREN, BEIESEITE GESTELLTES RADIESLIGRÜN CA. 30 SEKUNDEN IM SIEDENDEN WASSER BLANCHIEREN, KURZ IN EISKALTES WASSER GEBEN, ABTROPFEN, FEIN SCHNEIDEN, KRESSE UND ETWAS OLIVENÖL DARUNTERMISCHEN, SLAZEN. SUPPE IN SCHALEN VERTEILEN RADIESLI UND GARNITUR DARAUFR ANRICHTEN.

## **SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN MIT SPECK**

(MENÜ FÜR 8 PERSONEN)

**150GR** SPECKSTREIFEN  
JAKOBSMUSCHELN  
**50GR** BUTTER  
**1STK.** ZITRONE  
**1DL** WEISSWEIN  
**1BUND** PETERSILIE GEHACKT  
  
**2KG** GRÜNE SPARGELN

SPECKSTREIFEN IN ETWAS OLIVENÖL ANBRATEN UND ZUR SEITE LEGEN. JAKOBSMUSCHELN MIT HAUSHALTSPAPIER TROCKEN TUPFEN, MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN UND MIT OLIVENÖL BEIDSEITIG ETWA 2-3 MINUTEN HEISS ANBRATEN. AUS DER PFANNE NEHMEN. ZITRONENSAFT UND WEISSWEIN IN DIE PFANNE GEBEN UND ZU EINEM JUS VERRÜHREN. VON DER PLATTE NEHMEN UND DIE BUTTER EINRÜHREN. DIE JAKOBSMUSCHELN UND DEN SPECK ZURÜCK IN DIE SAUCE GEBEN. GEHACKTE PETERSILIE UND ETWAS ESTRAGON DAZU MISCHEN UND ZU GEDÄMPFTEN GRÜNEN SPARGELN SERVIEREN (ÜBER DIE SPARGELN GIESSEN).

## **LAMM MIT BÄRLAUCH-NUSS-KRUSTE**

(MENÜ FÜR 8 PERSONEN)

8EL            BÄRLAUCH GEHACKT  
2EL            OLIVENÖL  
150GR        BUTTER  
50GR        BAUMNÜSSE, GROB GEHACKT  
150GR        PANIERMEHL  
              SALZ UND PFEFFER  
2              BROCCOLI  
  
2 SACK       TAGLIATELLE MIT BÄRLAUCH

BÄRLAUCH UND OLIVENÖL MIT DEM STABMIXER AUFMISCHEN. BUTTER, BAUMNÜSSE UND PANIERMEHL BEIFÜGEN, GUT MISCHEN UND MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN. MASSE AUF EINEM BACKPAPIER 1CM DICK AUSWALEN UND IN DEN TIEFKÜHLER STELLEN.

LAMMNIERSTÜCKE MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN, IN HEISSER BRATBUTTER RUNDUM ANBRATEN. OFEN AUF 230°C OBERHITZE VORHEIZEN, ANGEFRORENE KRÄUTERMASSE SCHNEIDEN , AUF DIE LAMMNIERSTÜCKE VERTEILEN UND IM OFEN GRATINIEREN.

## **RAHBARBER-INGWER-BECHER**

1.2KG        RHABARBER  
20GR        INGWER  
50GR        ZUCKER  
CREME:  
500GR       BLANC BATTU  
360GR       M-DESSERT  
1 BEUTEL    VANILLEZUCKER  
1              ZITRONE  
4              EIWEISS  
2EL         ZUCKER

RHABARBER SCHÄLEN UND IN KLEINE STÜCKE SCHNEIDEN. INGWER FEIN REIBEN. BEIDES MIT DEM ZUCKER IN EINE PFANNE GEBEN. BEI MITTLERER HITZE UNTER HÄUFIGEM RÜHREN CA. 5 MIN. KOCHEN. AUSSKÜHLEN LASSEN.

FÜR DIE CREME BLANC BATTU, M-DESSERT UND VANILLEZUCKER VERRÜHREN. ZITRONENESCHALE FEIN DAZU REIBEN. EIWEISS STEIF SCHLAGEN. ZUCKER BEIGEBEN UND KURZ WEITERSCHLAGEN, BIS DIE MASSE GLÄNZT. SORGFÄLTIG UNTER DIE CREME HEBEN. ETWAS RHABARBER UND CREME IN DIE GLÄSER VERTEILEN. MIT RESTLICHEM RHABARBER UND ZITRONENMELISSE GARNIEREN.

**EN GUETE**