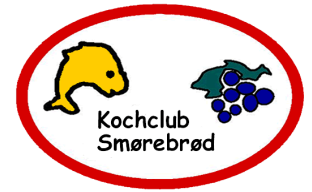


301. Smørebrød Kochsession

15. Oktober 2020

Bruno Bucher, 8 Personen



Herbstsalat

**Sepia Spaghetti mit Lachs
Gurkengemüse**

Traubenrisotto mit Reh streifen

Zwetschgen-Thymian Mousse

Herbst Salat

240 g Eichblatt,
80 g Baumnüsse
1 Ei, Trauben, Feige, Granatapfel,
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Balsamico

Trauben, Feige, Birnen würfeln, im Öl kurz andünsten. Salzen und Pfeffer. Ei kochen und würfeln, mit allen diesen Zutaten eine Vinaigrette machen. Im Öl heiß machen. Salzen und Pfeffer. Über den Salat verteilen. Mit Granatapfelkernen und Nüssen garnieren.

Sepia Spaghetti mit Lachs und Gurkengemüse

400 gr Spaghetti al nero di sepia
800 gr Lachs
1 Zwiebel fein hacken
500ml Halbrahm
..... Schnittlauch für Deko



Lachs und Zwiebel in einer Pfanne mit der Butter kurz anbraten.
Halbrahm dazugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken, warm halten bis Spaghetti und Gurkengemüse ready ist.

Gurkengemüse:

600gr Gurken
1 kleine Zwiebel in Stücke geschnitten
1 Knoblauch
xx Dill, Salz und Pfeffer
4 EL Butter

In einer Pfanne Zwiebel und Knoblauch dünsten. Gurken und Dill dazugeben, nur ganz kurz mitdünsten und von der Hitze wegnehmen. Gurken sollen knackig bleiben.
Beim Anrichten mit Schnittlauch dekorieren.

Traubenrisotto mit Reh

600g Risotto
300g Steinpilze (getrocknet 30g)
1 Birne
1/2 Zwiebel
200g Trauben
1dl Neuilly Prat zum ablöschen
1,8 l Gemüsebouillon
100 g Butter
4EL Mascarpone
Peterli
1200 g Reh (Schnitzfleisch, Bäggli, Nüssli)
Mehl
... Kräuter oder Blumen zur Deko

Steinpilzrisotto bis kurz vor der Vollendung vorbereiten.

Trauben halbieren und entsteinen. Birne kleine Würfeli schneiden. Beides kurz in der Butter dünsten. Zum inzwischen fertigen Risotto mischen.

Reh in Streifen oder Würfel, 2x2 cm schneiden. Im Mehl wenden und in heisser Bratbutter schnell anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Cognac oder Rotwein ablöschen. Herausnehmen und warm stellen.

Servieren auf dem Risotto. Dekokräuter oder Blume, z.B. Kapuzinerkresse.

Zwetschgen-Thymian Mousse

300 gr Zwetschgen, in Spalten
200 gr Heidelbeeren
1dl Orangen-Saft
150 gr brauner Zucker
.... Thymian, teil zu den Zwetschgen, zum Garnieren aufheben
1 Zimtstange
... Ingwer in feinen Scheiben
6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
200 gr Quark
3 dl Rahm steif geschlagen
2dl Rahm flaumig geschlagen zum Garnieren

1. Zwetschgen und Heidelbeeren mit Wein oder Orangensaft und Zucker in einer Pfanne mischen.
2. Thymian, Zimtstange und Ingwer ein Sud machen, abpassieren. Zu den Zwetschgen geben. Vorsichtig dosieren dass der Geschmack nicht dominiert. Zugedeckt aufkochen, weich kochen.
3. Die gut ausgedrückte Gelatine zu den Zwetschgen geben, alles fein pürieren, auskühlen lassen, bis die Masse am Rand fest wird. Glattrühren, Quark daruntermischen. Rahm sorgfältig darunterziehen und in Förmchen, **Gläser** oder eine Schüssel geben, zugedeckt 3 Stunden oder über Nacht fest werden lassen.
4. Kurz vor dem Servieren evtl. mit einem Glacelöffel portionieren, garnieren (Schlagrahm, Thymian-Zweige)