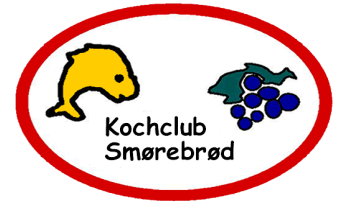


Smørebrød

309. Kochsession



Donnerstag, 21. Oktober 2021

* * * Vorspeise I * * *

QUITTEN-RÜEBLISUPPE

* * * Vorspeise II * * *

Grüner Salat mit gebratenen Pfifferlingen an Zitronen-Petersilien-Vinaigrette

* * * Hauptspeise * * *

Wiener Backhendl

Wiener Salzkartoffel

* * * Nachspeise * * *

Magenbrot

Chilbikaffi

Eingeladene Gäste 6 Personen

QUITTEN-RÜEBLISUPPE

Zutaten:

3	Quitten	klein geschnitten
1200 gr.	Rüebli	in Scheiben
2 kleine	Schalotten	fein gehackt
2 EL	Olivenöl	
1½ Liter	Gemüsebouillon	
8 EL	Nussmischung	
1 EL	Olivenöl	
	Crème fraîche	

Zubereitung:

Suppe:

1. Quitten schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, klein schneiden. Rüebli schälen, und in Scheiben schneiden.
2. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen. Schalotte andämpfen. Quitten und Rüebli begeben, kurz mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren.
3. Suppe zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Suppe mit dem Stabmixer pürieren.

Topping:

1. Pekannüsse und Kürbiskerne im Olivenöl ca. 3 Min. rösten.
2. Suppe anrichten, mit Nüssen und Crema al Mascarpone garnieren.

Servieren.

Grüner Salat mit gebratenen Pfifferlingen

an Zitronen-Petersilien-Vinaigrette

Zutaten:

1	frischen	grünen Salat (z.B Endivie, Lollo Rosso oder Friséesalat)
2		Karotten
500 gr.		frische Pfifferlinge
2 EL		frische gehackte Petersilie
4 EL		Rapsöl
2 EL		Weissweinessig
1 EL		Zitronensaft
½ TL		milder Senf
		Meersalz und Pfeffer
300 gr.	Wildhase	Filet

Zubereitung:

1. Für die Vinaigrette die Petersilie fein hacken und sie zusammen mit Essig, Öl, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer mit dem Schwingbesen cremig rühren.
2. Den Salat in Stücke rupfen, waschen, schleudern und auf große Teller verteilen. Die Vinaigrette darüber träufeln.
3. Damit der Salat noch etwas Farbe erhält, die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden, über den Salat verteilen.
4. Anschließend etwas Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und die geputzten Pfifferlinge hinzugeben.
Ca. 5 Minuten scharf in der Pfanne anbraten. Würze die Pfifferlinge mit Pfeffer (nicht mit Salz, da es ihnen Wasser entzieht und sie dann weich und schlabbbrig werden).
5. Pilze gleichmässig auf die Teller verteilen, und toppt das ganze mit ein bisschen frisch gemahlenem Meersalz.

Servieren.

Wiener Backhendl

Zutaten:

2 Stück	Hähnchen	(frisch) ca. 1.3 kg pro Hähnchen
200 gr.	Mehl	
8 Stück	Eier	
400 gr.	Semmelbrösel	
	Salz & Pfeffer	
	Rapsöl	(geschmackneutrales Öl)

Deko und Beigaben

2 Stück	Zitrone
8 EL	Preiselbeeren
1 Bund	Petersilie

Zubereitung:

Semmelbrösel:

1. Von einem Weissbrot die Rinde dünn abschneiden und das Brot trocknen lassen. Danach feine Brösel reiben.

Wiener Backhendl:

1. Für die Zubereitung des Wiener Backhendl frisches Hähnchen gut waschen, etwas abtrocknen. Von oben angefangen die Haut so gut wie möglich abziehen. Hähnchenschenkel abschneiden, das restliche Hähnchen in etwa gleich große Stücke teilen, dabei so viel wie möglich von den Knochen befreien. Ringsum mit Salz und Pfeffer bestreuen.
2. Drei Teller, mit Mehl, verquirltes Ei mit etwas Salz, und Semmelbrösel bereitstellen.
Jetzt wie bei einem panierten Schnitzel die Hähnchenteile zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Semmelbrösel wälzen, dabei die Brösel etwas andrücken, damit sie nachher beim Backen nicht so abfallen und im heißen Fett verbrennen.
3. Reichlich Öl, entweder in einer Friteuse oder tiefen Pfanne erhitzen, die Fleischstücke sollten darin etwas schwimmen.
Die Backhähnchen bei mittlerer Hitze «160°C – 170°C» 6 Minuten auf jeder Seite langsam goldbraun ausbacken.
Die fertigen Backhähnchen aus dem Fett heben, auf einer Lage Küchenpapier abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte im Backofen bei 80° C warmhalten. So fortfahren, bis alle Hähnchenteile ausgebacken sind.
4. Die Petersilie waschen, in Küchenpapier trocken tupfen und am Schluss ganz kurz im heißen Fett kross frittieren.
Auf die Wiener Backhähnchen legen und alles heiß servieren.
Mit Zitronenspalten zusätzlich garnieren.

Als Beilage schmeckt ein Kartoffelsalat gemischt mit grüner Gurke oder Salzkartoffeln sehr gut.

Wiener Salzkartoffel

Zutaten:

kleine	Kartoffeln
1 Bund	Petersilie
	Kümmel
	Muskatnuss

Zubereitung:

1. Frische Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel und Petersilienstengel weichkochen, abschütten, ausdampfen lassen und schälen.
2. Die geschälten Kartoffeln in einer Pfanne mit der Butter und der frisch und fein geschnittenen Petersilie bereitstellen.
Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Magenbrot

Zutaten für ca. 80 Stück:

Teig:

500 gr.	Ruchmehl
450 gr.	Zucker
2 EL	Schokoladepulver
2 Prisen	Salz
1 KL	Zimtpulver
½ KL	Nelkenpulver
2 Prisen	Muskatpulver
10 gr.	Backpulver

Alles zusammen vermischen

3 dl	Milchwasser (halb Milch/halb Wasser)
2 EL	Kirsch

Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Zubereitung:

1. Auf das mit Backpapier belegte Blech ca. 25x30cm geben, 1,5 cm dick und glatt ausstreichen. Mit etwas Wasser am Spachtel geht es einfacher.
2. Auf der Untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Rausnehmen und kurz abkühlen lassen. Auf Gitter legen und Backpapier entfernen, ganz erkalten lassen.
3. In kleine Rechtecke von 1.5 x 3 cm schneiden.

Glasur:

150 gr.	schwarze Schokolade "Cremant", zerbröckelt
30 g	Butter
1.5 dl	Wasser

Alles auf Kleiner Hitze schmelzen lassen

350 gr.	Puderzucker
3 Prisen	Zimtpulver
1.5 Prisen	Nelkenpulver
1.5 Prisen	Muskatpulver

Alles vermischen und auf Magenbrot mit Pinsel gleichmässig verteilen.
Trocknen lassen und geniessen.

Chilbikaffi

Zutaten:

1/3	Sambuca	
1/3	Marillenlikör	
1/3	Alpenkräuter	
	Rahm	steif geschlagen
	Kaffee	nicht zu stark

Zubereitung:

1. Kaffee und Likörmischung zusammen giessen
Rahm drauf geben.

Das ganze ist schon recht süß, je nach belieben noch Zucker beugeben.