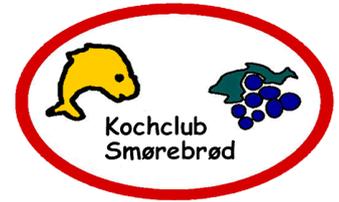


Smørebød

312. Kochsession



Donnerstag, 20. Januar 2022

* * * Vorspeise I * * *

Schwarzwurzelsuppe

* * * Vorspeise II * * *

Kichererbsen mit Orange und Chorizo

* * * Hauptspeise * * *

Kalbshaxe mit Orange und Thymian-Gremolata

Süddeutsche Semmelknödel

Mascarpone - Polenta

* * * Nachspeise * * *

Bayrisches Quarkmousse mit Pumpernickel

Weisswein:

Rotwein:

Eingeladene Gäste 8 Personen



Schwarzwurzeluppe

Zutaten für 6 Personen:

Salat:

2 Dosen	Schwarzwurzel à ca. 400 gr.	
2 EL	Butter	
2 Zwiebel		
14 dl	Gemüsebouillon	davon ca. 2dl Schwarzwurzel Flüssigkeit
	Salz & Pfeffer	
½ Bund	Schnittlauch	

Zubereitung:

1. Ca. 240 gr. schöne Schwarzwurzelstücke schräg in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, beiseite legen, Rest in Stücke schneiden
2. Butter warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Schwarzwurzelstücke ca. 5 Min. mitdämpfen.
3. Bouillon und Flüssigkeit dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, absieben, in Pfanne zurückgiessen. Schwarzwurzelscheibchen begeben, Suppe würzen, nur noch heiss werden lassen
4. Schnittlauch fein schneiden über die Suppe streuen und Servieren.

Kichererbsensalat mit Orangen, Chorizo und Dörrtomaten

1	Dose	Kichererbsen
150	gr	Chorizo
2		Orangen (Für Zesten und Filets)
100	gr	Dörrtomaten
1	Bund	Petersilie
Wenig		Zitronensaft
1	TL	Honig
		Pfeffer gemahlen
1	TL	Koriander gemahlen
1		Brise Zimt
4	EL	Olivenöl

Etwas Zeste aus den Schalen schneiden, dann die Orangen filetieren. Den erhaltenen Saft für die Sauce auf die Seite legen.

Die Chorizo häuten, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten

Pfanne im eigenen Fett langsam knusprig braten. Auf einen Teller geben.

Die Dörrtomaten auf Küchenpapier trockentupfen und in Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Für das Dressing in einer Schüssel den Zitronensaft, den aufgefangenen Orangensaft, Honig, Salz Pfeffer, Koriander und Zimt verrühren, dann das Öl unterschlagen,

Die Kichererbsen, die Orangenschale, die Orangenfilet, die Chorizo, die Dörrtomaten sowie die Petersilie zum Dressing geben und alles gut mischen. Den Salat abschmecken und in kleine Schälchen füllen.



Kalbshaxe mit Orange und Thymian-Gremolata

Zutaten für 8 Personen:

Kalbshaxen:

8 Stück	Kalbshaxen à ca. 250 g
500 gr.	Stangensellerie
500 gr.	Rüebli
2	Orange
10 dl	Kalbsfond
5 dl	Weisswein
6 EL	Mehl
8 EL	Olivenöl
	Salz & Pfeffer
1 Bund	Thymian
4	Knoblauchzehen

Zubereitung der Haxen:

1. Sellerie in Scheiben à 1 cm schneiden.
Karotten längs vierteln und in Scheiben schneiden.
Orangenschale abreiben und beiseitestellen. Orange auspressen.
2. Backofen auf 170 °C vorheizen.
Kalbshaxen mit Haushaltspapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben.
Öl in einem Bräter erhitzen. Haxen darin beidseitig ca. 5 Minuten anbraten. Herausheben und beiseitestellen.
3. Gemüse ins Öl geben und ca. 2 Minuten dünsten. Bratsatz mit Wein, Fond und Orangensaft ablöschen und etwas einköcheln lassen.
4. Haxen zum Fond geben. In der Ofenmitte zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren lassen.
Nach der Hälfte der Garzeit Bräter abdecken und das Fleisch fertig, schmoren, bis es weich ist und sich vom Knochen löst.

Zubereitung der Gremolata:

Thymianblätter abzupfen. Knoblauch hacken. Thymian, Knoblauch und beiseitegestellte Orangenschale mischen.

Haxen mit Sauce und Gemüse anrichten.
Mit Orangengremolata bestreuen und servieren.



Mascarpone - Polenta

Zutaten für 8 Personen:

Zutaten:

11 dl	Gemüsebouillon
4 dl	Milch
2 EL	Butter
300 gr.	Bramata - Polenta
3 Zweige	Rosmarin
250 gr.	Mascarpone
	Salz & Pfeffer

Zubereitung der Haxen:

1. Bouillon mit Milch und Butter in einer grossen Pfanne aufkochen, Polenta unter Rühren einstreuen.
Rosmarinzweige begeben und bei kleiner Hitze ca. 40 Minuten quellen lassen.
Ab und zu umrühren. Achtung brennt bei nichtbeachten gerne an.

2. Rosmarinzweige entfernen, Mascarpone unterrühren, abschmecken.

Vor dem Anrichten ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Bayrische Quarkcreme mit Kirschen und Pumpernickel Crunch

4	Sch.	Pumpernickel
80	gr	Haselnüsse
100	gr	Dunkle Schokolade
6	Blatt	Gelatine
1		Vanilleschote
240	gr	Milch
6		Eigelb
120	gr	Zucker
Wenig		Zitronenzeste
500	gr	Magerquark
3	dl	Rahm
2	Glas	Sauerkirschen
4	EL	Zucker
1		Sternanis
1		Zimtstange
4	TL	Maizena
50	gr	Kirschlikör

Crunch

Pumpernickel klein reiben, Haselnüsse hacken, im Ofen bei 180 Grad knusperig rösten. Schokolade schmelzen, Pumpernickel und Nüsse darunter ziehen, auf einem Backpapier verstreichen und kalt werden lassen, hacken.

Creme

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark und -schote kurz aufkochen, Ca. 10 Minuten abkühlen lassen, Vanilleschote entfernen. Eigelb, Zucker und Zitronenschale über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Vanillemilch unterrühren, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Quark unterrühren, Sahne steif schlagen und unterheben. 2 EL Pumpernickelcrunch beiseite stellen. Restlichen Crunch mit Quarkcreme in vier Förmchen oder Tassen à ca. 200 ml schichten. Zugedeckt mindestens 4 Stunden kalt stellen

Kompott

Für das Kompot den Saft mit Zucker, Sternanis und Zimt bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln. Stärke mit Likör glatt rühren und den kochenden Saft damit binden. Kirschen zugeben und abkühlen lassen. Gewürze entfernen.

