

314. Smørebrød Kochsession



17. März 2022

Bruno Bucher, 8 Personen

Nüsslisalat mit Apfeldressing

Gefülltes Ei mit Riesencrevette

Säuli-Roulade mit Ricotta und Dörrtomaten Ofengemüse

Orangensalat

Nüsslisalat mit Apfeldressing

200 g Nüsslisalat
4 EL Kürbiskernen
Salz
1 EL Kürbiskernenöl
1 TL Senf scharf
1 ½ EL Zitronensaft
schwarzer Pfeffer
4 EL Olivenöl
2 Äpfel säuerlich
2 EL Butter
2 TL Zucker

Nüsslisalat Waschen, rüsten

Kürbiskernen in Bratpfanne trocken anrösten bis es sie bläht. Kürbiskerne salzen und mit Kürbiskernenöl verrühren.

Für das Dressing Senf, Zitronensaft, Salz Pfeffer verrühren. Das Olivenöl zu einer cremigen Sauce dazu rühren.

Apfel schälen Würfeln, in 1 cm grosse Würfel schneiden.

In Bratpfanne Butter mit Zucker schmelzen. Die Apfelwürfel beifügen und bei mittlerer bis grosser Hitze leicht bräunen. Würzen.

Gefülltes Ei mit Riesencrevette

- 8 Eier gekocht
- 500ml Randensaft
- 50ml Apfelessig
- 1 Bund Schnittlauch fein schneiden, einige Stängel für Deco
- Salz, Pfeffer
- 2EL Olivenöl
- 12 Tiger Crevetten
- ½ Limette, Saft



Gekochte Eier schälen. Randensaft mit Essig 5 min kochen. Bis lauwarm abkühlen lassen. Eier mit Sud übergossen und 60 min ziehen lassen.

Eier aus dem Sud nehmen. Gut abtropfen/trocknen., halbieren, Eigelb vorsichtig herausnehmen.

Schnittlauch klein schneiden, mit Eigelb, wenig Essig mischen, miteinander zerdrücken, salzen, pfeffern.

Eigelbmasse wieder in die Eihälften verteilen.

Crevetten mit Limettensaft beträufeln. Im heissen Öl 2...3 Min braten. Crevetten auf Eier platzieren.

Säuli-Roulade mit Backofengemüse

- 8x120g Schweinsschnitzel Huft dünne ausgeklopft
- 2 Stängel Rosmarin
- 2 Stängel Thymian
- 2 Stängel Majoran
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 60 g Zwiebel fein gehackt
- Schmalz zum Dünsten
- 100 gr. Dörrtomaten
- 230 gr. Ricotta
- 1 Bio-Zitrone
- Salz Pfeffer
- 50 gr. Basilikum
- 2 Eier
- Paniermehl
- Mehl
- Schmalz zum Backen



Die Schnitzel dünn ausklopfen (oder vom Metzger ausklopfen lassen). Rosmarin, Thymian und Majoran fein hacken. Beiseitelegen. Für die Füllung den Knoblauch und die Zwiebeln in Schmalz andünsten. Danach die gewürfelten Dörrtomaten dazugeben. Mit einem Gutsch Wasser ablöschen und einkochen lassen. So werden die Dörrtomaten etwas weicher. Die angedünsteten Zutaten mit dem Ricotta vermengen und einen Drittel der gehackten Kräuter dazugeben. Mit der abgeriebenen Schale einer halben Zitronen sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Die geklopften Schnitzel mit der Masse bestreichen und mit Basilikumblättern belegen. Das Fleisch

auf beiden Seiten ein wenig einklappen und anschliessend satt aufrollen. Die aufgeschlagenen Eier mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. Das Paniermehl mit den restlichen Kräutern mischen. Eine Schale mit Mehl bereitstellen. Die Rouladen zuerst im Mehl wenden, danach ins Eibad tauchen und zum Schluss im Paniermehl wenden. In Schmalz goldbraun braten und im Ofen bei 150 Grad noch etwa 8 Minuten fertig backen.

Ofengemüse:

900 gr. Gemüse je nach Saison (Kartoffel, Gurke, Peperoni, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Zwiebel, Spargel, Tomaten)

5 Knoblauchzehe

div. Gewürzkräuter (Majoran, Thymian, Salbei)

2 EL Olivenöl

150gr Cherrytomaten

Ofen auf 200°C vorheizen.

Gemüse rüsten und verkleinern. In Schüssel geben.

Knoblauch und Gewürze, Oliven dazugeben. Gut mischen
ca. 15 min backen.

Tomaten halbieren, auf Gemüse verteilen, ca5 min fertig backen.

Orangensalat

10 Orangen filetieren

.... Saft der Orangen

1 TL rote Pfefferkörner grob mörsern

1dl Rotwein

1 dl Portwein

..... Orangenliquor

... Zucker je nach Süsse der Orangen

1 EL Johannisbeergelee

.... Rosa Pfeffer

zum Servieren:

1dl Rahm

1 EL Johannisbeergelee

1TL gehackte Pistazienkerne

Sofern unbehandelte Bioorangen Zesten abschneiden.

Die Orangen filetieren. Den Saft beiseitestellen.

Orangensaft mit Rotwein, Portwein, Pfefferkörnern, Johannisbeergelee Orangen Liquor köcheln.
Abkühlen

Orangen mit Saft marinieren.

Anrichten der Orangen mit Saft, Zesten, Schlagrahm. Mit Pistazien bestreuen.