

Smørebrøt Kochsession

22. September 2022



Thunfischtatar mit Sake

Kürbiscremesuppe

Schweinsfilet mit Calvadossauce

Wildreis

Zwetschgen-Tiramisu

Für ca. 8 Personen

Thunfischtatar mit Sake

2Pck	Strudelteig
4 EL	Butter, zerlassen
	Meersalz
ca. 10	Frühlingszwiebeln
3-4 EL	Eingelegter Sushi-Ingwer
400 gr	Thunfischfilet
2	Limetten, gepresst
3-4 TL	Wasabipaste
2	Eigelb
4 cl	Sake
	Sojasauce
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen
2. Strudelteigblätter in grosse Kreise (ca. 10 cm Durchmesser) schneiden
3. Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen, mit zerlassener Butter u Meersalz bestreichen
4. Im Ofen ca. 5 Min knusprig goldbraun backen, beiseite stellen
5. Frühlingszwiebeln und eingelegten Ingwer fein hacken
6. Thunfisch in sehr, sehr kleine, feine Würfel schneiden
7. Mit Limettensaft beträufeln, alle weitere Zutaten untermischen und abschmecken
8. Tatar auf Strudelkreise anrichten

Kürbiscremesuppe

2 kg	Muskat- oder Butternut-Kürbis
500 Gr	Birnen
6 EL	Margarine o Olivenöl
	Salz u Pfeffer
2Stk	Ausgepresste Zitrone
1 TL	Zucker
1 Lt	Gemüsebouillon
0,25 Lt	Weisswein
250 Gr	Vollrahm
8 EL	Kürbiskerne

Zubereitung

1. Kürbis und Birnen schälen u würfeln
2. Kürbis im heissen Fett/Öl andünsten, Birnen dazugeben
3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskat u Zucker würzen
4. Mit der Bouillon ablöschen und 15 Min garen lassen
5. Alles pürieren und Wein hinzugiessen – nochmals erhitzen
6. Rahm steif schlagen und unterrühren, kleiner Rest für Deko reservieren
7. Abschmecken und mit Kürbiskernen bestreuen

Schweinsfilets an Calvadossauce

1,5 kg	Schweinsfilets
2 EL	Öl zum Braten
3 TL	Salz
	Pfeffer
700 gr	Fenchel, in feinen Streifen
1 Kg	Äpfel
4 EL	Salbeiblätter
1 TL	Salz
4 TL	Maizena
3 dl	Calvados
3 dl	Apfelsaft

Zubereitung

Filets

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Fleisch würzen, bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen, in ein Bratgeschirr legen.

Calvadossauce

Wenig Öl in derselben Pfanne erhitzen. Hitze reduzieren, Fenchel ca. 5 Min. rührbraten. Äpfel und Salbeiblätter ca. 5 Min. mitbraten, salzen. Maizena mit Calvados und Apfelsaft anrühren, unter Rühren dazugiessen, ca. 2 Min. einköcheln. Gemüse mit der Sauce zum Fleisch geben.

Braten im Ofen

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Zwetschgen-Tiramisu

1 Kg	Zwetschgen
2 Stk	Zimtstange
100 gr	Puderzucker
2 – 3 dl	Wasser
1 Kg	Mascarpone
140 gr	Puderzucker
6 dl	Rahm
400 gr	Löffelbiskuits
	Zimtzucker

Zubereitung

1. Kompott: Zwetschen mit Zimtstangen, Zucker u Wasser aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln, auskühlen lassen, Zimtstangen entfernen
2. Mascarponemasse: Mascarpone mit Zucker verrühren, Rahm darunterziehen
3. Löffelbiskuits mit der Zuckerseite nach unten in die Form legen, Kompott draufgeben, Mascarponemousse gleichmässig darauf verteilen. 2 Stunden kühl stellen
4. Mit Zimtzucker bestreuen