

341. Smørebrød Kochsession



11. Juli 2024

Bruno Bucher, 8 Personen

Cremiges Trüffelei auf Jungsalat

Tomaten/Erdbeer Cazpacho mit Sardellenfillet

Lamm mit rotem Zwiebelkompot

Kirschenmerengue Clace

Trüffeleier

- 8 Eier cremig gekocht, wachsw weich
- etwas Trüffelsalz
- einige gr gehobelte Trüffel (Sommertrüffel)
- 4 Scheiben Toast/Baquette
- Trüffelbutter
- ... Sauce Peringueux wenn vorhanden
- ... Jungsalat, Etagezwiebeln, Radieschen, Brunnenkresse, Microgreens, Kirschen
- Rapsöl, Weinessig

Eier cremig kochen (je nach Grösse 4...7 min)

Baquette in Scheiben schneiden, wenig Trüffelbutter darauf, Toasten.

Salat in Teller anrichten, mit Blüten dekorieren

Eier vorsichtig schälen und halbieren, mit Trüffelsalz würzen.

Trüffelscheiben darüber verteilen, mit Baquette und etwas Sauce Peringueux servieren.

Tomaten/Erdbeer Cazpacho mit Sardellenfilet

600 gr Erdbeeren (einige für Decco auf die Seite legen)
500 gr rote Tomaten
2 Frühlingszwiebeln mit dem grün
2 Scheiben Brot verkleinert (Panierbrot)
5 dl Wasser
2dl Olivenöl native extravergine
4cl Weinessig
2 cl Balsamico Essig
8 Sardellenfilet
Salz, schwarzer Pfeffer, Basilicum

Gehackte Tomaten, halbe Erdbeeren, Frühlingszwiebeln, Brot, Wasser in geschlossenem Behälter 30 min mazerieren.

Mit Olivenöl, Essig, Balsamico mixen, Salz und Pfeffer würzen, kühlstellen.
Servieren mit Serdellenfillet, Erdbeerdeco, Basilikum, schwarzem Pfeffer

Lamm mit rotem Zwiebelkompot

1,2 Kg Lammrack
2 Knoblauchzehen
100g schwarzer Sesam
800 gr rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
4 EL Ahornsirup / Honig /Zucker
2 EL Wein-Essig
150 ml Rotwein (Kochwein)
Thymian, Rosmarin
1 kg Frühlingskartoffeln
125gr saurer Halbrahm
125 gr creme Fraiche
Kapuzinerkresse Blüten und Blätter
Salz

Lamm mit Knoblauch, Pfeffer, Salz würzen, Lammkoteletts in Sesam wenden, im auf 240 vorgeheizten Ofen braten.

Rote Zwiebeln schälen, der Länge nach durchschneiden in 6...8 Stücke.

Olivenöl in Pfanne heiss machen, die Zwiebeln 5..10 min anbraten .

Zucker in Pfanne geben und 2...3 min karamellisieren lassen

Mit Essig und Rotwein ablöschen. Thymian und Rosmarinzweige begeben.

Einkochen lassen bis Zwiebeln weich sind.

Lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Rosmarinkartoffeln in Backofen oder Bratpfanne bräteln.

Kräutersauce: Kapuzinerkresse-Blätter fein schneiden. Blüten für Decko beiseite legen. Mit Creme Fraiche und saurem Halbrahm mischen, mit Salz abschmecken.

Merengueparfait mit Kirschen

2 frische Eier
4 EL Zucker
250 ml Schlagrahm
60g Merengues
1 unbehandelte Zitrone
300 gr Kirschen
Öl für Form/Backtrennfolie
geröstete Mandelsplitter
frische Kirschen, Mandelsplitter, Zitronenmelissenblätter zum Garnieren

Eier und Zucker mit dem Schneebesen schaumig rühren.

Rahm steif schlagen.

Die Merengues grob zerkleinern, die Zitronenschale abreiben und alles vorsichtig mischen.

Die Masse in die vorbereitete Form füllen. Ab in den Tiefkühler.

Die Kirschen entsteinen, pürieren.

Über die Merenguemasse giessen. Mit einer Gabel leicht marmorieren.

6 Stunden Tiefkühlen oder solange es halt geht.

Servieren: Vorher aus dem Kühler nehmen, in Scheiben schneiden, mit frischen Kirschen und Zitronenmelisse/Zitronenverveine/Limetten anrichten.

en guete