



SMØREBRØD

KOCHSESSION 7. JANUAR 2025

APÉRO

ZIEGENKÄSE CROSTINI MIT MANGO UND PROSECCO

WINTERGEMÜSE -TARTAR MIT RAUHLACHS UND WEISWEIN

STEINPILZ-CORDON-BLEU UND TAGLIATELLE

BLUTORANGEN-TIRAMISU

ZIEGENKÄSE-CROSTINI MIT MANGO



Für 20 Brötchen

- 10 Scheiben Gourmet Proteinbrot
 - 250 g Gourmet Ziegenkäse mit italienischen Kräutern
 - etwas Olivenöl
 - 2 kleine Zwiebeln
 - 2 Stücke Mango
 - 8 EL weisser Balsamico
 - etwas Salz, Pfeffer und Chili
-

ZUBEREITUNGSART

1. Mango und Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden. Zwiebeln mit etwas Olivenöl glasig dünsten, bis sie weich sind. Mango begeben. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Weissen Balsamico dazugeben, alles gut vermengen und zur Seite ziehen. Auskühlen lassen.
2. Gourmet Proteinbrot in 10 circa 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese halbieren. Brot auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Jedes Brötchen mit einer halben Scheibe Gourmet Ziegenkäse mit italienischen Kräutern belegen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Heissluft 8 bis 10 Minuten backen. Die leicht ausgekühlten Brötchen mit einem Löffel kalter Mangosalsa garnieren. Frisch servieren.

WINTERGEMÜSE -TARTAR MIT RAUHLACHS



Für 10 Personen

- 5 mittlere Rüebli ca. 400 g
- 3 mittlere Petersilienwurzeln ca. 300 g
- 15 Stk. Rosenkohl
- Salz
- 2 Bund Schnittlauch
- 2 Bund glatte Petersilie
- 100g Halbfettquark
- 100g Doppelrahmfrischkäse nature
- 2 Esslöffel Senf
- ca. 1 Esslöffel Zitronensaft
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 500 g Rauchlachs in dünne Scheiben geschnitten
- nach Belieben 1 Beet oder 1 Handvoll Kress

ZUBEREITUNGSART

1. Rüebli und Petersilienwurzeln schälen, der Länge nach in dünne Scheiben, anschliessend in feine Streifen und zuletzt in kleine Würfelchen schneiden. Vom Rosenkohl den Strunk grosszügig abschneiden und die einzelnen Blättchen bis auf ein Miniköpfchen ablösen. Die Blätter in Streifen schneiden, die übriggebliebenen Miniköpfchen hacken.
2. Das Gemüse in wenig Salzwasser oder im Dampf (Steamer) bissfest garen. Abschütten und kalt abschrecken. Auf Küchenpapier trockentupfen.
3. Während das Gemüse gart, Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie fein hacken. Beides in eine Schüssel geben. Quark, Frischkäse, Senf und Zitronensaft beifügen, alles verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Zuletzt das Gemüse untermischen und wenn nötig nachwürzen. Bis kurz vor dem Servieren kühl stellen.
4. 6 Lachsscheiben als Rondellen von 8–10 cm Durchmesser – die Grösse eines Ausstech- oder Dessertrings – ausschneiden. Restliche Lachsscheiben in kleine Rechtecke schneiden, die nicht grösser als 5–6 cm sind. Beides bis kurz vor dem Servieren kühl stellen.

5. Zum Anrichten des Tatars jeweils einen Ausstech- oder Dessertring von 8–10 cm Durchmesser auf einen Teller setzen. Den Boden im Ring mit 2–3 Lachsrechtecken belegen, dann eine Lage Gemüsetatar daraufgeben, wiederum mit Lachs bedecken und mit Gemüsetatar sowie je 1 Lachsrondelle abschliessen. Den Ring sorgfältig entfernen. Das Tatar nach Belieben mit Kresse garnieren.

STEINPILZ-CORDON-BLEU & TAGLIATELLE



Für 10-12 Personen

- 800g Steinpilze
- 12 Kalbsschnitzel vom Stotzen à ca. 160g
- 240g Gruyère
- 160g Rotschmierkäse, z.B. Munster
- Salz & Pfeffer
- 6 Eier
- 200g Mehl
- 400g Paniermehl
- 6 Knoblauchzehen
- 7 EL Bratbutter
- 12 Zweige Rosmarin

ZUBEREITUNGSART

1. Steinpilze putzen, rüsten und in Scheiben schneiden. Schnitzel einzeln zwischen Metzgerpapier oder in einem Tiefkühlbeutel flachklopfen. Schnitzel auf der Arbeitsfläche aufgeklappt auslegen. Beide Käsesorten in dünne Scheiben schneiden. Käse und einige Pilzscheiben auf je eine Hälfte jedes Schnitzels verteilen. Restliche Pilzscheiben beiseitelegen. Schnitzel zusammenklappen. Ränder gut aneinanderdrücken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eier in einem Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl separat in Tellern bereitstellen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden. Überflüssiges Mehl abklopfen. Schnitzel durchs Ei ziehen und im Panko oder Paniermehl wenden. Panade gut andrücken. Knoblauch in Scheiben schneiden.
3. Bratbutter in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Cordon bleu langsam 8–10 Minuten braten, gelegentlich wenden. Sobald die Panade goldbraun ist und ein bisschen Füllung herausquillt, Cordon bleu aus der Pfanne heben. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Beiseitegelegte Pilze, Knoblauch und Rosmarin in die Pfanne geben und ca. 3 Minuten braten. Cordon bleu mit Steinpilzen servieren.

ZUBEREITUNGSART

Tagliatelle:

Teig: Mehl und Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Wasser, Eier und Essig hineingeben, verrühren und zu einem weichen, elastischen Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

In 3 Stücke teilen, auswallen, leicht bemehlen, falten. Erneut auswallen, in ca. 1-3 cm breite Streifen schneiden. Geschnittene Nudeln auf das leicht bemehlte Küchentuch legen, mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Wasser und Salz aufkochen, Pasta in Salzwasser 2-4 Minuten al dente garen.

BLUTORANGEN-TIRAMISU



Für 10 Personen

- 10 Blutorangen, in Stücken
 - 5 Blutorange, ganzer Saft
 - 6 EL Zucker
- Tiramisu
- 150g Löffelbiskuits, in Stücken
 - 500g Magerquark
 - 500g griechischer Jogurt nature
 - 2EL Zucker
 - 5 Blutorange, in dünnen Scheiben

ZUBEREITUNGSART

Blutorangenstücke, -saft und Zucker in einer Pfanne aufkochen, ca. 5 Min. köcheln, auskühlen lassen.

Tiramisu

Biskuits in Gläser verteilen. Quark, Jogurt und Zucker verrühren. Die Hälfte der Blutorangenstücke auf den Biskuits verteilen, Quarkmasse darauf geben. Restliche Blutorangen darüber geben. Mit Blutorangenscheiben garnieren.

EN GUETE