

350. Smørebrød Kochsession



10. April 2025

Bruno Bucher, 8 Personen

Radieschen-Gazpacho

Bärlauch-Risotto mit Spargel

Schweinebauch Sous-Vide mit Pfirsich-Chutney Rosmarin-Kartoffel, Lauchgemüse

Rhabarber-Mascarpone

Radieschen-Gazpacho

- 8 Bund Radieschen
- 200 g Gurken
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Weggli
- 2 TL Salz
- 6 EL Zitronensaft
- 1 l Gemüsebouillon, ausgekühlt
- 1 TL Tabasco
- 8 EL Joghurt nature
- 4 EL Olivenöl
- 1 Bund Schnittlauch



Einige Radieschen für die Garnitur beiseite legen. Restliche Radieschen halbieren. Gurke schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch hacken. Weggli in Stücke zupfen. Alles mit Salz und Zitronensaft mischen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Gemüse in einem hohen Standmixer geben. Bouillon dazugießen. Alles fein pürieren. Suppe mit Tabasco und Salz abschmecken. ca. 1 Stunde kühl stellen.

Beiseite gelegte Radieschen in Scheiben schneiden. Suppe mit Radieschen, Joghurt und Olivenöl anrichten. Schnittlauch fein schneiden und darüberstreuen.

Mit frischem Brot servieren

Bärlauch-Risotto mit Spargel

2 Zwiebel fein gehackt
Butter
500gr Risottoreis
2dl Weisswein
1,4l Bouillon
100 g Bärlauch
2,5 dl Rahm
Salz, Pfeffer
200 gr Gorgonzola



1 kg grüne Spargel ca 30 Stück
200gr Butter
10 kleine Tomätli (Decko)

Zwiebel in der Butter andünsten. Reis mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, heisse Bouillon nach und nach dazugeben. Bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln, oft umrühren.
Bärlauch blanchieren, kalt abspülen abtropfen, ausdrücken, fein hacken, unter den Risotto mischen. Rahm dazugeben, würzen. Kurz vor dem Servieren Gorgonzola daruntermischen.
Grüne Spargeln rüsten, im Butter anbraten, auf Risotto anrichten.
Mit Tomätli dekorieren.

Schweinebauch Sous Vide, Pfirsich-Chutney, eingelegte Senfkörner, Soja und Wasabi

Für den Schweinebauch

2 kg Schweinebauch ohne Knochen mit Schwarte
6..8 Dünne Scheiben frischen Ingwer
2 Knoblauchzehe
1 TL Szechuan-Pfeffer
1 TL Koriander-Samen
2 Prise Salz
3dl trockener Cider
Wasabi (Deko)
Sojasauce (Deko)



Zubereitung Schweinebauch

Die Schwarte des Schweinebauch rautenförmig einschneiden. Mit den Zutaten zusammen marinieren und vakuumieren.

Den Schweinebauch bei 75 Grad ca. 12 Stunden sous vide garen oder bei 65 Grad ca. 36 Stunden sous vide oder nicht sous-vide: 2x1 h bei 130 Grad ---> **ist schon vorbereitet**

Den Schweinebauch aus dem Beutel nehmen.

Bei 220 C vor dem Servieren unter den Grill aufknuspern. Dauer ca 15...30 min bis Schwarte schön knusprig ist. Hier ist Sichtkontakt wichtig, die Transformation von Goldbraun zu Pechschwarz kann erschreckend schnell ablaufen.

Für das Pfirsich-Chutney (alternativ Apfel-Chutney)

2 Pfirsich (Frisch oder gefrohren)
2 cm Frischer Ingwer
2 Chili
100 ml Weißer Essig
100 ml Weißwein
2 EL Rohzucker oder Honig
Salz, Pfeffer

Pfirsich, Ingwer und Chili fein würfeln.

Ingwer und Chili scharf anbraten, dann den Pfirsich dazu geben und mit den Flüssigkeiten ablöschen. Den Zucker/ Honig dazu geben, rühren, bis er sich aufgelöst hat und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Pfirsich sollte nicht lange kochen, damit die Stücke erhalten bleiben.

Für die eingelegten Senfsamen

100 g helle und dunkle Senfkörner
100 ml Weißer Essig
100 ml Wasser
2 TL Zucker

Die Senfkörner unter kaltem Wasser abspülen.

Dann mit etwas Wasser einmal aufkochen und das Wasser abschütten.

Die Senfsamen mit Essig, Wasser und Zucker aufkochen, eine knappe Minute köcheln lassen und dann vom Herd ziehen.

Die Senfsamen in ein Glas umfüllen und im Kühlschrank lagern.

Anrichten

Den Fleischsaft aus dem Sous Vide-Beutel mit einem TL Honig und 1 - 2 EL Soja-Sauce Sirup-artig einkochen.

Wasabi aus der Tube mit einem Spritzer Zitronensaft und etwas Honig glatt rühren.

Den Soja-Honig-Sud und die Wasabi-Creme auf einem runden Teller zurückhaltend verteilen - beide sind sehr intensiv.

Den Schweinebauch in die Mitte des Tellers geben, je eine Nocke Pfirsich-Chutney und Senfkörner dazugeben. Fertig :-)

Beilage

1 kg Rosmarin-Kartoffeln aus dem Backofen

Lauchgemüse

4 Lauch
4 EL Mehl
200ml Milch
.. Salz, Muskatnuss, Pfeffer

Lauch waschen, vierteln, 3..4 cm lange Stücke schneiden, weich kochen (3...5min). Wasser abgiessen. Mit Mehl bestäuben, Milch dazugeben, würzen.

Rhabarber-Mascarpone

1kg Rhabarber
200 g Himbeer Konfi
1 TL geriebene Orangenschale
350 gr Mascarpone
7 EL Milch
1 KL Vanillezucker
350 gr Magerquark
1 Pack Haselnuss



8 Dessertgläser à 200 ml bereitstellen. Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit 50g Zucker, der geriebenen Orangenschale und 3 El Wasser in einem Topf 5 Minuten köcheln lassen.

Mascarpone, Himbeerkonfi, Milch, Vanillezucker und Magerquark verrühren. Wenn der Rhabarberkompott ausgekühlt ist abwechselnd in die Dessertgläser schichten. Dabei mit dem Rhabarberkompott anfangen und mit der Creme beenden. Optional können die Desserts jetzt noch mit Haselnusskrokant o.Ä. verziert werden. Gläser bis zum Servieren kalt stellen.

en guete