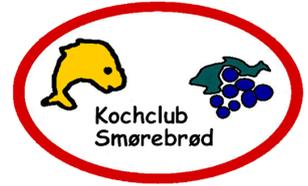


Smørebød

351. Kochsession



8. Mai 2025

* * * **Vorspeise I** * * *

BÄRLAUCHSUPPE

* * * **Vorspeise II** * * *

SCHWARZWÄLDERRÖLLCHEN AUF SPARGELBEET

* * * **Hauptspeise** * * *

MAISPOULARDE CAMEL-MISO MIT OFENGEMÜSE

* * * **Nachspeise** * * *

LIMETTEN-CHEESECAKE IM GLAS



Weisswein: La Perche Mont-sur-Rolle AOC La Côte

Denner Weine

Rotwein: Primitivo di Manduria DOC Torri d'Oro

COOP Weine

BÄRLAUCHSUPPE

4 Portionen

Suppe:

1 grosse	Zwiebel, gehackt
400 grosse	Kartoffeln, fest kochende, in Würfel
1 EL	Butter
1 dl	Weisswein, trocken
10 dl	Gemüse Bouillon
100 g	Bärlauch
1	Zitrone
1 dl	Schlagrahm, geschlagen
	Salz und Pfeffer, zum abschmecken



Anrichten:

1 dl	Schlagrahm, geschlagen
	Bärlauchblüten

Zubereitung:

Suppe:

1. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln.
Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.
2. In einem Topf Butter auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 2 Min. anbraten.
Kartoffeln zugeben und mit Weissweinablöschen.
Die Gemüse Bouillon zugeben und zugedeckt ca. 20 Minuten leicht kochen.
3. Bärlauch waschen und grob hacken.
Zur Suppe geben und ca. 2-3 Minuten weiter kochen.
4. Suppe vom Herd nehmen, und fein pürieren.
Rahm darunterziehen, und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

1. Suppe in heisse Tassen geben, zweite Teil des Schlagrahm draufgeben, wenn vorhanden mit Bärlauchblüten dekorieren.

SCHWARZWÄLDERRÖLLCHEN AUF SPARGELBEET

4 Portionen

Mascarpone mousse:

2 Blatt	Gelatine
2 EL	Rahm, flüssig
10 g	geröstete Zedernkernen, gehackt
100 g	Mascarpone
0.6 dl	Rahm, geschlagen
0.5 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
	Salz & Pfeffer
12 Scheiben	Schwarzwälder Speck



Spargelbeet:

12 Stück	Badischer Spargel, weiss
2 EL	Butter
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
etwas	Zitronensaft
4 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Apfelessig
2 EL	Dill, fein geschnitten
	Salz & Pfeffer

Garnitur:

etwas	Zitronenthymian
-------	-----------------

Zubereitung:

Mascarpone mousse:

1. Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem flüssigen Rahm im heissen Wasserbad auflösen.
Anschliessend mit den Zedernkernen und Mascarpone vermischen.
2. Geschlagener Rahm nach und nach unter die Masse ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Speckscheiben zu einem Röllchen formen, das Mousse einfüllen.
Mit dem fein geschnittenen Schnittlauch bestreuen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Spargelbeet:

1. Spargel nach Bedarf schälen, mit Butter, Salz, Zucker und Zitronensaft im heissen Wasser balancieren
2. Öl, Essig, Dill mit Salz und Pfeffer zu einem Dressing mischen.
3. Spargel lauwarm auf Teller geben, Dressing darüber träufeln.
Speckröllchen draufstellen mit Kräutern dekorieren und Servieren.

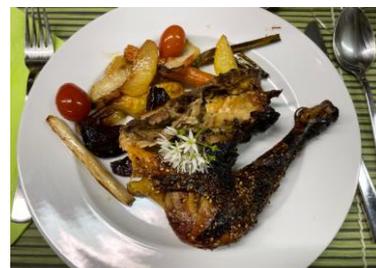
Original Menü Session 351

MAISPOULARDE CAMEL-MISO MIT OFENGEMÜSE

4 Portionen

Ofengemüse:

2 grosse	Kartoffeln mehlig kochend
4 junge	Rüebli
2 Stück	Frühlingszwiebeln
4 Stück	Spargel
1 grosse	Randen
1 Stück	Kohlrabi
12 Stück	Cherrytomaten
	Olivenöl
	Salz & Pfeffer



Miso-Caramel-Sauce:

1 ganze	Maispoularde pro Person ca. 400g
100 g	Zucker
	Wasser
50 g	Butter, in Stücken
0.5 dl	Wasser
2 EL	Limettensaft
2 EL	Miso-Paste

Anrichten:

1 EL	Sesam, geröstet
	Fleur de Sel

Zubereitung:

Ofengemüse:

1. Gemüse rüsten und in Stücke schneiden. Im Olivenöl wenden, auf Backblech verteilen mit Salz und Pfeffer würzen
In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 35 Minuten backen.

Miso-Caramel-Sauce:

1. Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen.
2. Butter, Wasser, Limettensaft und Miso-Paste begeben, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.
Sauce beiseitestellen.

Poularde Grillieren:

1. Öl, Miso-Paste und Wasser verrühren. Poularde damit bestreichen, im Backofen mittlerer Stufe bei ca. 180 °C, ca. 40 Min. grillieren, dabei die Poularde einmal wenden und nochmals mit der Miso-Caramel-Sauce bestreichen fertig grillieren.
2. Sesam und Fleur de Sel darüberstreuen, servieren.

Original Menü Session 351

LIMETTEN-CHEESECAKE IM GLAS

4 Portionen

Boden:

40 g Butterguezli, Sablés
40 g Butter

Chees Masse:

250 g Magerquark
50 g Zucker
1.5 Limetten
1.5 EL Wasser, heiss
1 dl Vollrahm
40 g Pistazien, ungesalzen und geschält
2 Blatt Gelatine
grüne Lebensmittelfarbe



Garnitur:

1 Limetten
0.5 dl Wasser
2 EL Zucker
5 g Pistazien, ungesalzen, geschält, grob gehackt

Zubereitung:

Boden:

1. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen.
2. Guetzli mit dem Wallholz fein zerstoßen, mit der Butter mischen.
3. Masse auf den Gläserboden verteilen, gut andrücken, kühl stellen.

Chees Masse:

1. Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einlegen.
2. Quark und Zucker in einer Schüssel verrühren. Schale der abgewaschenen Limette dazu reiben, Saft auspressen, begeben, mischen.
3. Gelatine abtropfen, im heissen Wasser auflösen, mit 3 EL Quarkmasse mischen, sofort gut unter die restliche Masse rühren, kühl stellen.
4. Rahm steif schlagen, unter die Quarkmasse ziehen, Masse halbieren.
5. Pistazien im Cutter fein mahlen, mit der Lebensmittelfarbe unter eine Hälfte der Quarkmasse mischen. Auf dem Guetzliboden verteilen, ca. 10 Minuten im Kühlschrank etwas fest werden lassen.
6. Helle Quarkmasse darauf verteilen, im Kühlschrank fest werden lassen.

Garnitur:

1. Limetten mit der Schale in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Wasser mit dem Zucker aufkochen, Limettenscheiben begeben, Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen, auskühlen, kurz vor dem Servieren Limettenscheiben auf dem Cheesecake verteilen, Pistazien darüberstreuen.

Original Menü Session 351