

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 13.08.2015 – Tisch 1

Smörgåsbord

Schwedisches Eierschwämml-Pâté
mit Salatbouquet

Lachs-"Rollbraten"
mit schwedischen Kartoffeln

Ofen-Früchte
mit Vanille-Glacé

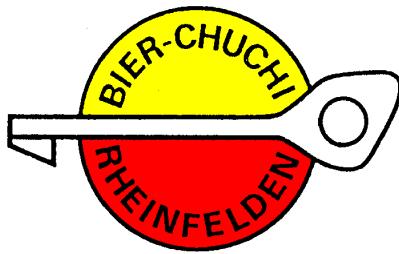
Lachs-"Rollbraten" mit schwedischen Kartoffeln

Für 6 Personen

2	Stk	Lachsfilet à 600g
125	g	Wildreis
2	Scheiben	Zopf
6	Scheiben	Bratspeck
1	Zeh	Knoblauch
20	g	Shiitake-Pilze, getrocknet
1	Stk	Lauch
2	Stangen	Stangensellerie
0.5	Stk	Fenchel
0.25	Bund	Thymian
75	g	Pekannüsse, gehackt
60	g	getrocknete, Preiselbeere
60	ml	Sherry
75	ml	Hühnerbouillon
1	TL	Pouletgewürz
		Salz und Pfeffer

Füllung

Wildreis nach Angaben auf der Verpackung vorbereiten
Backofen auf 150°C vorheizen.
Brot in 2cm Würfel schneiden und im Backofen knusprig backen. Abkühlen lassen und zerbröseln.
Backofentemperatur auf 180°C erhöhen.
Pilze in kochendem Wasser einweichen.
Preiselbeere und Sherry in einer kleinen Pfanne aufkochen. Von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.
Knoblauch fein hacken;
Speck, Lauch, Sellerie, Pilze und Fenchel in feine Streifen schneiden.
Speck in der Bratpfanne knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ein Esslöffel Fett in der Pfanne behalten. Knoblauch, Lauch, Sellerie, Pilze und Fenchel im Speckfett (eventuell etwas Olivenöl dazugeben) gar sautieren.
Wildreis, Brösmeli, Speck, sautiertes Gemüse und Pekannüsse in einer Schüssel vermengen.
Thymian und Pouletgewürz dazugeben.
Preiselbeere, Sherry, Hühnerbouillon dazugeben, alles gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Lachs-"Rollbraten"
6 x 45cm Stücke Bratschnur zuschneiden und mit einem Abstand von ca 2 cm auf einem Schneidebrett legen.
Ein Lachfilet mit der Hautseite nach unten auf die vorbereiteten Schnürstücke legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Füllung gleichmäßig über das Filet verteilen.
Mit der Hautseite nach unten das zweite Filet auf das Erste legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Schnurenden zusammenbinden. Den Braten in eine Auflaufform legen und mit Alufolien abdecken.
Ca. 30 Minuten bei 180°C braten.



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 13.08.2015 – Tisch 1

Smörgåsbord

Schwedisches Eierschwämml-Pâté
mit Salatbouquet

Lachs-"Rollbraten"
mit schwedischen Kartoffeln

Ofen-Früchte
mit Vanille-Glacé

Schwedische Kartoffeln

Für 4 Personen

- 8 Kartoffeln
- Salz / Pfeffer
- Olivenöl
- fein gehackte Knoblauchzehe
- Gewürz nach Geschmack
- Kräuter (Thymian, Provence-Kräuter, Rosmarin oder welche, die Dich inspirieren)

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. In einer Schüssel Olivenöl, Knoblauch, Gewürz und Kräuter gut vermischen. Als Gewürz z.B. Paprika, Piment d'Espelette oder süßer Chili und als Kräuter z.B. Thymian, Provence-Kräuter, Majoran, Rosmarin oder Estragon.
3. Kartoffeln gründlich waschen, bürsten und abtrocknen. Kartoffeln quer in ca. 3mm Abständen einschneiden.

Tipp!

Die Kartoffeln zwischen zwei Stäbchen platzieren, die Stäbchen stoppen das Messer bevor die Kartoffeln durchgeschnitten sind.

4. Kartoffeln mit den Einschnitten nach oben in eine Auflaufform legen. Mit einem Pinsel die Kartoffeln mit der Öl/Kräuter/Gewürz-Mischung bestreichen. Mit einem Löffel Olivenöl in die Einschnitte trüpfeln.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 40 Minuten (je nach Grösse) auf mittlerer Schiene backen bis sie weich sind.

Herausnehmen und sofort servieren.

