

Kochgruppe Scharf

Kochen vom 18.3.2016

Rucolaschaumsuppe mit Champignons

Lachsrollchen mit Nüsslisalat

**Schweinsfiletbraten
an Champignonrahmsauce**

**Nudeln
gedämpfte Tomaten
Broccoli**

Erdbeertraum

Rucolaschaumsuppe mit Champignons

4 Personen

2 Zwiebeln gehackt

200 g Champignons, zerkleinert

Butter zum Dämpfen

300 g Kartoffeln in Stücke geschnitten

9 dl Rindsbouillon

Salz, Pfeffer, Muskat

Rucolaschaum:

2.5 dl Vollrahm

2 EL Rucola gehackt

Rucola zum garnieren

Zwiebeln und Champignons in Butter andämpfen, Kartoffeln zugeben, kurz mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, würzen.

Zugedeckt 20-25 Minuten köcheln.

Rahm und Ricola mit dem Mixer pürieren, steif schlagen.

Suppe pürieren. Die Hälfte des Rucolaschaums daruntermischen.

Suppe in vorgewärmte Suppentassen anrichten und mit dem restlichen Rucolaschaum garnieren.

Lachsröllchen mit Nüsslisalat

1 Packung Alaska Wildlachs

Eine durchsichtige Folie auslegen. Den Lachs rechteckig darauf verteilen. mit Cantadou bestreichen und Schnittlauchröllchen darauf verteilen.

1 Cantadou Knoblauch und Kräuter

Aufrollen und in den Tiefkühler stellen.

1 Sack Nüsslisalat

Salatsauce für den Salat zubereiten.

Schnittlauch

Den Lachs aus dem Tiefkühler nehmen und in kleine Röllchen schneiden. Etwas Nüsslisalat neben die Lachsröllchen verteilen und servieren.

Schweinsfiletbraten

**1 Filetbraten beim Metzger
die Anzahl Personen bestellen.**

**500 g Champignons
1/2 L Vollrahm
1 Crème fraiche**

dazu Nudeln

**gedämpfte Tomaten
Paniermehl
Parmesan**

Den Braten anbraten und bei 180° im Ofen pro Kilo ca. 1 Stunde backen.

**vierteln und in Butter braten bis das Wasser entzogen ist.
Bratensauce, Wein und und Rahm und Crème fraiche verfeinern**

**Tomaten halbieren
Paniermehl in Butter rösten.
auf die halbierten Tomaten geben und Parmesan
darauf geben. Im Backofen ca. 1/4 Std. dämpfen**

Erdbeertraum

500 g Erdbeeren

Vanille-Erdbeerglace

Rahm zum Garnieren

Grand-Marnier, Ron Miel

Erdbeeren schneiden und in Grand-Marnier und Ron Miel einlegen

Erdbeeren in der Mitte des Tellers anrichten und auf der Seite je eine Kugel Glace.

Mit Rahm garnieren.

Chefkoch: Boxler Sepp