

# **Gourmet 12**

## **Kochabend vom 14. März 2016**

### **Menü**

**Gebackener Camembert**

**Lachsnudeln**

**Sfogliatelle**

**Urs Schmied  
Stephan Pabst**

# Gebackener Camembert Schuhbecks



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 Stück Mini-Kastenbrot (Mischbrot, ca. 12 cm Länge; ersatzweise normales Mischbrot, entsprechend zugeschnitten)

400 g junger Camembert

1 Ei

je ¼ TL geriebener Ingwer und Knoblauch

je ¼ TL abgeriebene Bio-Zitronen- und Bio-Limettenschale

„frisch geriebene Muskatnuss“ nicht zwingend

„gemahlener Kümmel“ nicht zwingend

Salz

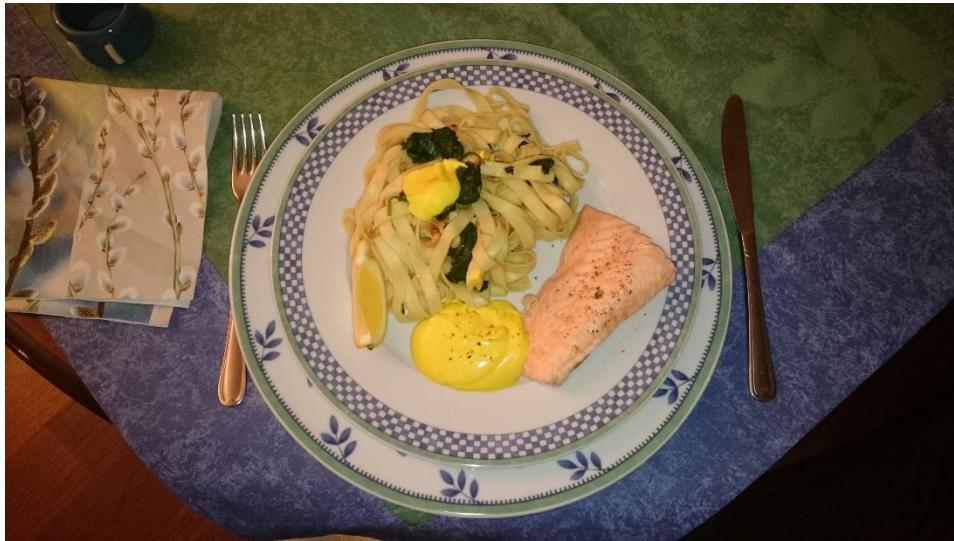
Pfeffer aus der Mühle

20 g braune Butter

Zubereitung:

1. Ein bis zwei Tage vorher das Brot zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie wickeln – so wird es fester.
2. Am Tag der Zubereitung das Brot mit einer Brotschneidemaschine längs in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Camembert in 6 bis 8 mm dicke Scheiben schneiden. Je 1 Käsescheibe in 1 Brotscheibe wickeln, dabei den überstehenden Rest abschneiden, sodass die Brotscheiben leicht überlappen.
3. Das Ei in eine Schüssel geben, mit Ingwer, Knoblauch, Zitronen- und Limettenschale, Muskatnuss, 1 Prise Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schneebesen gut verquirlen.
4. Die braune Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Käsepäckchen im gewürzten Ei wenden, auf der Nahtseite in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Die gebackenen Camembertbrote nach Belieben auf einem grünen Kopfsalatblatt anrichten und mit Frisée- und Vogelsalat sowie Preiselbeermarmelade garnieren.

# Lachsnudeln



Rezept für 4 Personen

400g Bandnudeln  
500g Lachs am Stück  
600g Crème Fraîche Nature  
4 Portionen Blattspinat  
3 Briefchen Safran  
Salz und Pfeffer  
Pinienkerne geröstet

Lachs pochieren: Sud 15 Minuten kochen lassen, Herd zurückstellen damit der Sud nicht mehr kocht, Lachs ca. 5 bis 10 Min. im Sud ziehen lassen.

Für den Sud:

Wasser und einen Schluck Weisswein in die Pfanne, dazu:

1 Zwiebel  
1 Stück Meerrettich  
1 Stück Ingwer  
1 Rübli  
1 Knobli  
1 Chili  
1 Lorbeerblatt  
1 Bund Petterli grob gehackt  
Zitronenscheiben einer halben Zitrone  
Pfeffer im Mörser zerstossen  
Meersalz

Spinat, gut abtropfen, im Olivenöl kurz heiss machen  
Nudeln im Salzwasser al Dente kochen

Sauce:

Crème Fraîche erhitzen, Safran zugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken

# Sfogliatelle

400 g. Mehl  
250 g. ricotta Galbani  
Puderzucker  
100 g. Weizengriess  
3 dl Milch  
60 g. Feinkristallzucker  
170 g. Butter  
1 ganzes Ei und 2 Eigelbe  
Vanille-Schote  
Zimt gemahlen (nach Belieben)  
Salz (nach Belieben)



## Teig

Das Mehl in eine grosse Schüssel leeren, 100 g Butter, den Feinkristallzucker, eine Prise Salz und gerade so viel Wasser hinzufügen, dass ein fester und elastischer Teig entsteht.

Einen Laib formen und eine Stunde kühl ruhen lassen.

Die Vanilleschote auskratzen und in einer Kasserolle etwa 3 dl Milch und 3 dl Wasser leicht Salzen und erhitzen. Den Griess langsam einstreuen. 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen, vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Nun die Ricotta, ein Ei, der Zucker und Zimt dazu mischen. Mit einem Tuch bedecken und im Kühlschrank rasten lassen.

50 g Butter erwärmen. Den Teig auf einem bemehlten Brett so dünn wie möglich rechteckig ausrollen. In vier gleich grosse Stücke schneiden, mit Butter bestreichen und übereinanderlegen. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann die übereinandergelegten Teigblätter eng zusammenrollen, so entstandene Rolle an den Enden begradigen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Scheibe auf das Brett legen und vorsichtig mit dem Nudelholz ausrollen: Dabei von der Mitte nach links oben und dann von der Mitte nach rechts unten arbeiten, bis man ein breites rautenförmiges Stück erhält. In dessen Mitte etwas Füllung geben, zuklappen und die Enden zudrücken. Die Teigtasche in eine befettete Form legen.

Mit den restlichen Scheiben genauso weiterfahren. Die Taschen mit dem verrührten Eigelb bestreichen und 20 Minuten bei 200° im vorgeheizten Ofen backen, dann auf 180° reduzieren und weitere 20 Minuten backen. Schliesslich auf 160° verringern und weitere 10 Minuten backen. Die heissen Sfogliatelle mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und servieren. ( Bei Umluft Backofen , je 20° weniger einstellen)