

**Gourmet 12**

**Kochen vom 28.01.2013**

**Thema**

**Very British**

by  
Beat Friedli  
Urs Schmied

# Lauch Cappuccino Suppe mit Rosmarin Sticks

## Zutaten 4 Personen

### Für die weisse Suppe

150 ml Hühnerbrühe

1 Lorbeerblatt

1 Thymian Zweig

150 ml Milch

1 TL Butter

1 Grosse Lauch (oder 2 kleinere), nur der weisse Teil, fein geschnitten

100 g Kartoffel, geschält und fein geschnitten

### Für die grüne Suppe:

150 ml Hühnerbrühe

1 TL Rapsöl

1 Grosse Lauch (oder 2 kleinere), nur der grüne Teil, fein geschnitten

### Rosmarin Sticks

100g Blätterteig

1 Ei

Rosmarin fein gehackt

Salz

## Zubereitung

### Rosmarin Sticks

Blätterteig zu einem Rechteck, ca 5mm dick, ausrollen. Überall mit Eigelb bestreichen und mit Rosmarin und Meersalz würzen. Für min. 15 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180° vorheizen.

Einmal abgekühlt schneiden Sie den Teig in 1 cm breite Streifen. Drehen Sie jeden Streifen 3 – 4 mal in die Form einer Spirale und legen es auf Backblech. Im Ofen für 8-10 Minuten backen.

### Weisse Lauchsuppe

Giessen Sie die Hühnerbrühe in einen Topf mit dem Lorbeerblatt und dem Thymian und bringen es zum kochen. Sobald es zu kochen beginnt die Milch dazu Giessen und erneut zum Kochen bringen. Reduzieren Sie die Hitze und halten es warm.

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und den Lauch und die Kartoffeln dazugeben. Mit einer Prise Salz würzen und für ca. 8 Minuten dämpfen, dabei gelegentlich umrühren. Der Lauch muss zart aber nicht gebräunt sein.

Giessen Sie die heisse Brühe durch ein Sieb auf den Lauch und die Kartoffeln. Mit dem Stabmixer pürieren und Warm halten.

**Für den grünen Lauch Cappuccino**, bringen Sie die Hühnerbrühe in einer Pfanne zum Kochen. In der Zwischenzeit erhitzen Sie das Öl bei mittlerer Hitze und geben den grünen Lauch dazu. Mit einer Prise Salz würzen und für 2-3 Minuten kochen.

Giessen Sie die Hühnerbrühe auf den Lauch. Mit dem Stabmixer das ganze pürieren bis eine glatte Konsistenz da ist. Warm halten.

Zum servieren giessen sie die weisse Lauchsuppe in ein Cappuccinoglas . Mit dem Stabmixer die grüne Lauchsuppe schaumig schlagen. Sorgfältig auf die weisse Lauchsuppe geben und mit den Rosmarin Sticks dekorieren.



# Cottage Pie

## Zutaten 4 Personen:

1 Würfel Rinderbrühe  
50 g Butter  
2 Zwiebeln, geschält klein gehackt  
2 Karotten, geschält fein gewürfelt  
1 Sellerie, geputzt und fein gewürfelt  
2 Knoblauch Zehen, gehackt  
1 Zweig frischer Thymian  
1 Lorbeerblatt  
800g Hachfleisch  
1 Ei Tomatenmark  
1 El Worcestershire-Sauce  
4 Tropfen Tabasco  
150 ml Rotwein

800g Kartoffeln, mehlig kochend  
75g Butter  
Ein Schuss Milch  
Parmesan zum Reiben

### Zubereitung:

Den Rinderbrühwürfel in 400ml kochendem Wasser auflösen.

Die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und die Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen. Die Brühe dazu geben und für ca. 10 Minuten kochen. Das Rinderhackfleisch dazu geben und für weitere 10 Minuten kochen.

Das Tomatenmark, Worcestershire-Sauce und Tabasco dazu geben und für 2 Minuten kochen. Die Hitze erhöhen und den Rotwein dazu geben. Für 5 Min. brodeln lassen und dann die Hitze reduzieren und für 20 Min. bei mittlerer Hitze unter häufigem Umrühren kochen.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser geben und wären ca. 15 – 20 min. gar kochen. IN einem Sieb abtropfen lassen.

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine gebutterte Auflaufform geben.

Die Kartoffeln mit Butter, Milch und einer Prise Salz und Pfeffer stampfen und über das Hackfleisch verteilen. Geriebenen Parmesan darüber verteilen und ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 190° gratinieren



# Winterobst mit Streusel an Whisky Pudding

## Zutaten für 4 Personen:

900 g Winterfrüchte, wie Äpfel/Birnen, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten  
1 TL gemahlener Zimt  
80 g Butter  
100 g Mehl  
50 g Rohrzucker  
90 g Haferflocken  
Puderzucker zum Bestäuben

150 ml Milch  
150 ml Rahm  
½ Orange, schale fein gerieben  
3 Eigelb  
40 g Zucker  
2-3 EL Whisky

Backofen auf 180° vorheizen

Die Früchte mit dem Zucker und dem Zimt marinieren. Anschliessend die Früchte in einer Auflaufform verteilen.

Die Butter, Mehl Rohrzucker und Hafer in einer Schüssel mit den Fingerspitzen verreiben. Zerbröseln Sie die Mischung über den Früchten. Backen für ca. 30 Minuten.

Die Milch und den Rahm mit der Orangenschale in einem Topf knapp zum Kochen bringen. Inzwischen das Eigelb und den Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Rühren sie die heisse Milchmischung in die Eier

Das ganze in einen Topf geben und langsam vors kochen bringen, bis die Creme dick ist. Dabei immer gut rühren.

Nehmen sie den Topf vom Herd und heben den Whisky darunter

Den Streusselkuchen mit dem Pudding anrichten und mit Puderzucker bestäuben.