



## **Kochabend**

**3. Juni 2020**

**Tisch 1**

Kalte Gurken – Limettensuppe

-

Hamburger mit Sommersalat

-

Bayerische Crème mit Erdbeeren

## Kalte Gurken – Limettensuppe

Für 4 Personen

Suppe:

3 ½ Gurken  
2 Limetten  
Salz und Pfeffer

Style:

4 Lachs Royalfilets, geräuchert à 40g  
½ Gurke  
1 Frühlingszwiebel  
4 EL Gartenkresse  
20g Balsamico weiss  
30g Olivenöl  
10g Meerrettich  
Fleur de Sel und Pfeffer

Es gibt zwei Möglichkeiten den Gurkensaft herzustellen.

Variante 1: Gurken mit Schale durch den Entsafter lassen. Anschliessend nochmals durch ein Sieb passieren.

Variante 2: Gurken schälen und in einem Mixbecher ganz fein mixen.

Anschliessend den Saft in ein Küchentuch geben und auspressen. Danach den Saft von zwei Limetten beugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen.

Gurken in kleine Würfel schneiden. Das Grün der Frühlingszwiebeln in feine, schräge Ringe und die Zwiebel in Rondellen schneiden. Gartenkresse mit Gurkenwürfel, Frühlingszwiebel, Balsamico und Olivenöl mischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Lachs nach Belieben in kleine Tranchen schneiden und wieder zusammensetzen oder am Stück belassen und in die Mitte des Tellers legen. Salat darauf anrichten und frischer Meerrettich darüber reiben. Gurkensud einfüllen.

# Hamburgerbrötchen

Für 8 Stück

---

Zutaten:

500g	Mehl
1 ½ TL	Salz
1 TL	Zucker
15g	Hefe, zerbröckelt
3dl	Milch, lauwarm
50g	Butter, weich
½	Ei, verquirlt, zum Bestreichen
	Sesam zum Bestreuen

Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe, Milch und Butter in die Mulde geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

8 gleich grosse Brötli formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Flach drücken. Nach Belieben mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200°C). Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

# Bayerische Crème mit Erdbeeren

Für 4 Personen

---

Zutaten:

1,8 dl	Milch
½	Vanilleschote, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Eigelb
3 Blatt	Gelatine, in kaltem Wasser eingelegt
250 g	Erdbeeren, püriert
1,25 dl	Vollrahm, steif geschlagen
50 g	Himbeeren, halbiert
50 g	Erdbeeren, in Scheiben
1 EL	Puderzucker
	Pfefferminzblätter

Milch mit allen Zutaten bis und mit Eigelb gut verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne sofort von der Platte nehmen. Gelatine unter die heisse Crème rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen und abkühlen lassen. Erdbeerpüree daruntermischen, Klarsichtfolie direkt auf die Crème legen und kühl stellen, bis die Crème leicht fest ist. Crème glattrühren, Schlagrahm darunterziehen, anrichten und zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen. Himbeeren und Erdbeeren mit Puderzucker mischen. Crème mit Beeren und Pfefferminze garnieren.