

Menu
Montag, 22. Oktober 2018

**Kastaniencrèmesuppe mit
Gemüsewürfelchen**

**Rettich-Apfel-Chicoréesalat
Herbstsalat mit gebratenen Pilzen
und Honig-Senf-Dressing**

Pastetli mit Poulet-Kürbisfüllung

Marronicake mit Rahm

Tips:

- Der Rettichsalat ist ein vielschichtiges Gericht. Süss, sauer, scharf, bitter. Einfach und grossartig.
- die Kastaniencrèmesuppe ergibt eine vollwertige Abendmahlzeit. Je nachdem ob sie als Vor- oder Hauptspeise geplant ist wird die Suppe etwas dünner oder reichhaltiger zubereitet, d.h. mehr oder weniger Wasser beigefügt.

Kastaniencrèmesuppe mit Gemüswürfeln

Hauptmahlzeit für 2 – 3 Personen / Vorspeise für 4 – 5 Personen

Zutaten:

1 EL Olivenöl	in einer Pfanne erwärmen
1 kleine Zwiebel	schälen und fein hacken, zugeben, andünsten
1 mittelgrosse Karotte	schälen, klein würfeln, zugeben, mitdünsten
350 g tiefgefrorene Kastanien	aufgetaut, zugeben, mitdünsten
1 kleine Lauchstange	putzen, längs halbieren und waschen, in dünne Scheiben schneiden, zugeben
Pfeffer Meersalz	würzen
8 dl Gemüsebrühe	ablöschen
wenig Zitronensaft 1 dl Rotwein nach Belieben 1 Zweig Thymian/Rosmarin oder Majoran	beifügen, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen. Den Kräuterzweig entfernen und die Suppe pürieren
2 EL Rahm	beigeben, nochmals erhitzen und nach Belieben würzen
½ Bund frischer Majoran	Blättchen abzupfen

Suppeneinlage:

mittelgrosse Karotte	klein würfeln
1 kleiner Lauch	in feine Streifen schneiden das Gemüse in wenig Olivenöl oder im Dampf knackig garen
eine Handvoll Sonnenblumenkerne	ohne Fett in einer Bratpfanne rösten, auskühlen lassen

Die Suppe anrichten und die Gemüseeinlage, die Sonnenblumenkerne und den Majoran darauf verteilen.

Herbstsalat mit gebratenen Pilzen und Honig-Senf-Dressing

Für 4 Personen

1 Cicorino rosso klein	die Salatblätter voneinander lösen, waschen und gut trockenschütteln, grosse Salatblätter in mundgerechte Stücke schneiden
200 g Nüsslisalat	gründlich waschen und gut trockenschütteln
300 g gemischte Pilze	rüsten, wenn nötig die Stielenden abschneiden. Die Pilze vierteln oder in dicke Scheiben schneiden
2 EL Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen, die Pilze bei starker Hitze 3 – 4 Minuten leicht braun braten
Salz und Pfeffer	würzen

Dressing:

2 Teelöffel Honig flüssig
2 Teelöffel Senf scharf
(zum Beispiel Dijon oder Senf mit Meerrettich)
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Orangensaft
2 Esslöffel Rahm
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle zusammen gut verrühren

6 Esslöffel Olivenöl mit einer Gabel unterschlagen

Die Salate mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Die Pilze darauf geben und den Salat rasch servieren.

Rezept nach Annemarie Wildeisen

Rettichsalat mit Äpfeln und Chicorée

für 4 Personen

Marinade:

150 ml Apfelessig

2 EL flüssiger Honig

3 EL Zitronensaft

2 kleine Zimtstangen

in einer kleinen Pfanne aufkochen und bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen bis eine sirupähnliche Flüssigkeit entstanden ist (dauert 10 bis 15 Minuten und ergibt 3 – 4 EL)

Vom Herd nehmen, Zimtstangen rausnehmen

3 EL Olivenöl

Ca. ½ EL Salz

Schwarzer, frisch gemahlener Pfeffer

einrühren

zugeben

würzen

Salat:

2 Äpfel von ca. 250 g

waschen, vierteln, Gehäuse entfernen und längs in 1 – 2 mm dünne Scheiben schneiden

Blätter von 6 Chicoréepflanzen

ablösen (ohne Strunk)

200 g Rettich, schälen

in 1 – 2 mm dünne Scheiben hobeln

15 g Peterli

waschen, grob hacken

Alles zusammen in eine grosse Schüssel geben, den Dressing darüber geben und gut durchmischen.

Sofort servieren

Rezept von Christian Seiler in „Das Magazin N°41“ – 13. Oktober 2018

Pastetchen mit Kürbis-Pouletfüllung

für 4 Personen

500 g Kürbisfleisch	klein würfeln
1 rote Peperoncini	längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erwärmen, Kürbisfleisch und Peperoncinistreifen andünsten
ca. 3 dl Gemüsebrühe	angiessen, aufkochen, köcheln lassen bis der Kürbis gar ist.
100 g frische oder tiefgekühlte grüne Erbsen	
100 g Maiskörner, aus dem Glas, der Dose oder tiefgekühlt	dazugeben, weitere 5 Minuten köcheln lassen
200 g Pouletbrust	in Streifen schneiden
1 EL Olivenöl	in einer Bratpfanne heiss werden lassen, die Pouletbruststreifen anbraten
Salz und Pfeffer	würzen
½ TL getrockneter oder frischer Thymian	
200 g Crème fraîche	zusammen mit den Pouletstreifen unter das Kürbisragout mischen. Abschmecken.
8 Pastetchen	im vorgeheizten Ofen (200 Grad/Umluft 180 Grad) erwärmen

Die Fleisch-Gemüsefüllung in die Pastetchen füllen, mit frischem Thymian garnieren.

Marronicake

90 g Butter schmelzen

4 Eier

150 g Puderzucker

150 g gemahlene Haselnüsse

250 g Marronipurée

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

wenig Kirsch

½ Zitrone, Saft und Schale alle Zutaten zu der geschmolzenen Butter geben gut verrühren

Eine Cakeform von ca. 25 cm Länge mit Backpapier auslegen und die Teigmasse einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad 45 – 60 Minuten backen.

1 Tafel Cremant Schokolade 2 Minuten vor Ende der Backzeit auf den Cake legen, fertigbacken, die geschmolzene Schokolade mit einem breiten Messer über den Cake verstreichen.

Nach Belieben gehackte Nüsse auf den noch feuchten Guss streuen als Garnitur.

Mit geschlagenem Rahm servieren.

Der Marronicake schmeckt am zweiten Tag fast noch besser als wenn er frisch ist.