

Menu

Montag, 5. November 2018

Champignonsuppe mit Thymian

Nüssler- und Brüsselersalat mit Rüeblistreifen und gerösteten Baumnüssen

Rehpfeffer mit Croûtons Rotkraut mit Kastanien Halbe gekochte Äpfel mit Preiselbeeren gefüllt Spätzli

Apfelstrudel mit Vanilleglacé

Tips:

- der Salat kann mit Blattsalaten der Saison zubereitet werden, anstelle von Baumnüssen können andere geröstete Nüsse oder Kerne darüber gestreut werden
- Rehpfeffer oder allgemein Wild kann fertig gekocht beim Metzger bezogen werden und braucht dann nur noch aufgewärmt zu werden
- Anstelle von Äpfeln können halbe Birnen gekocht und mit Preiselbeeren gefüllt werden
- anstelle von Vanilleglacé kann der Apfelstrudel mit einer Vanillesauce serviert werden

Champignonsuppe mit Thymian

für 4 Personen

1 – 2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen
1 Zwiebel, feingehackt	andünsten
250 g Champignons	putzen, in Scheiben schneiden, andünsten
1 EL Mehl	darüberstäuben, mitdünsten
Pfeffer aus der Mühle	
1 Prise Muskatnuss	würzen
Meersalz	
½ dl Weisswein	ablöschen, etwas einkochen lassen
¾ L Wasser	zufügen
Gemüsebouillon	zugeben, abschmecken
Aufkochen und auf kleinem Feuer ca. 8 Minuten köcheln lassen	
ein Spritzer Zitronensaft	beigeben
1 EL Crème fraîche	unterrühren
wenig abgeriebene Zitronenschale	
eine Prise Paprika	zufügen
fein gehackter frischer Thymian	zugeben, nochmals erwärmen
in Teller oder Suppenschälchen anrichten, nach Belieben wenig Crème fraîche auf die Suppe geben und mit Thymianblättchen oder einem Thymianzweig bestreuen	

Nüssler- und Brüsslersalat mit Rüblistreifen und gerösteten Baumüssen

Zutaten:

Pro Person ca. 50 g Nüsslersalat

2 Brüsselerstangen

1 – 2 Rübli

1 Bund Schnittlauch

50 g Baumüsse

Vorbereiten:

- die Salate rüsten und gründlich unter fließendem Wasser waschen, vom Brüsslersalat die Blätter ablösen
- Rübli schälen, mit dem Gurkenhobel oder der Röstiraffel in den Salat raffeln
- Schnittlauch waschen, gut ausschütteln, fein schneiden
- 50 g Baumüsse, grob hacken, in eine Bratpfanne ohne Fett rösten

Sauce:

1 KL Senf

Salz

Pfeffer aus der Mühle

3 – 4 EL Essig (Kräuter-, Apfel- oder Weinessig)

alles zusammen in einer Schüssel gut verrühren

6 – 8 EL Olivenöl

zugeben und sämig rühren

Nach Belieben 1 Knoblauchzehe dazupressen

Die Brüsselerblätter auf Teller anrichten, den Nüsslersalat darüber legen, mit den Rüblistreifen dekorieren, die Sauce über den angerichteten Salat träufeln, mit dem Schnittlauch und den gerösteten Nüssen bestreuen

Rehpf Pfeffer

für 8 Personen

1 ½ kg Rehpf Pfeffer bereits eingebeizt

Aus der Beize nehmen, gut abtropfen lassen.

3 - 4 EL Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne erhitzen
das Fleisch portionenweise anbraten

Mit ca. 2 dl Bouillon und der Hälfte
der abgetropften Beize ablöschen

Zur Sauce:

30 g Bratbutter in einer Pfanne erwärmen
30 g Mehl zugeben, braun rösten
1 Prise Zucker zugeben
mit ca. 4 dl Bouillon und Beize ablöschen und aufkochen lassen
Die Sauce zum Fleisch giessen

1 dl Rotwein zugeben

einige Wachholderbeeren beifügen
Thymianzweiglein

Pfeffer und Salz würzen

Kochzeit ca. 1 Stunde

Croûtons:

Weissbrot in ½ cm dicke Scheiben schneiden, davon kleine Würfel schneiden

In einer Bratpfanne etwas Butter erwärmen, die Brotwürfelchen darin knusprig braun braten.

Variante:

Die Brotwürfelchen auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, etwas Olivenöl darüber träufeln, im Backofen bei 200 Grad ca. 8 Minuten rösten

Spätzliteig

für 4 Personen

300 g Mehl

½ EL Salz

mischen

3 Eier

eine Prise Pfeffer

1½ dl Wasser oder Mineralwasser

in einem Gefäss gut verrühren

Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig klopfen bis er glatt ist und Blasen wirft und in Fetzen von der Kelle reisst.

Ca. 30 Min. ruhen lassen

In einer grossen Pfanne Wasser mit 1 EL Salz aufkochen, ein Sprutz Essig zugeben. Den Spätzliteig durch Spätzli- oder Knöpflesieb ins Wasser geben, kochen bis sie an der Oberfläche treiben, mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen, mit wenig Salz und Muskat würzen. Kurz in Butter schwenken ohne anbraten zu lassen

Rotkraut mit Marroni

Für 4 - 6 Personen

1 Zwiebel

fein hacken

1 Apfel

schälen, klein würfeln

1 EL Bratbutter

in einer Pfanne erhitzen

Zwiebel und Apfel andünsten

800 g bis 1 kg Rotkabis

rüsten, waschen, hobeln oder fein schneiden

zugeben, mitdämpfen

1 Lorbeerblatt

1 – 2 Nelken

zugeben

1 dl Rotwein

ablöschen, etwas einköcheln lassen

1 – 2 EL Rotweinessig oder Balsamico

zugeben

ca. 1 dl Gemüsebouillon

zugiessen, aufkochen, zugedeckt 30 – 40 Minuten

auf kleinem Feuer weich kochen

Eventuell Flüssigkeit zufügen

Salz und Pfeffer

abschmecken

1 EL Butter

2 – 3 EL Johannisbeergelée

zum Verfeinern unterrühren

Marroni

75 g Zucker
1 – 2 EL Wasser

in einer Chromstahlpfanne caramelisieren bis der Zucker braun ist

30g Butter

in kleinen Stücken unterrühren

600 g tiefgekühlte Marroni
aufgetaut

zugeben, kurz vermischen

1 dl Gemüsebouillon

ablöschen, aufkochen und bei kleiner Hitze offen knapp weich kochen, bis sich die Caramelbutter schön um die Marroni legt.

Rezept swissmilk

Halbe Äpfel mit Preiselbeeren gefüllt

für 8 Personen

1 dl Wasser
1 Zitrone, Saft
etwas abgeriebene Zitronenschale
2 dl Apfelsaft
2 – 3 EL Zucker
4 Äpfel oder Birnen

zusammen aufkochen
geschält, halbiert, Kerngehäuse entfernt
in den kochenden Saft geben

etwas Kardamom

beifügen

eine Prise Salz

zufügen

Die Äpfel knapp weich garen, herausnehmen, warmstellen

Kochflüssigkeit auf 3 – 4 EL einkochen

150 g Preiselbeerkonfitüre

zugeben, erwärmen
in die halben Äpfel anrichten

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Zutaten:

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig

Füllung

$\frac{3}{4}$ - 1 kg Äpfel

schälen, fein schneiden oder grob raffeln
Schale dazureiben, den Saft auspressen,
dazugeben

$\frac{1}{2}$ Zitrone

3 – 4 EL Zucker

5 EL gemahlene oder gehackte Nüsse

5 EL Sultaninen nach Belieben

wenig Zimt

zugeben, mischen

50 g Butter

schmelzen, einen Teil auf den Teig streichen
Füllung darauf verteilen
Den Strudel aufrollen, auf ein mit
Backpapier belegtes Blech legen
seitlich einschlagen
Den Strudel vor, während und nach dem
Backen mit der restlichen flüssigen Butter
bestreichen

Backen:

20 – 30 Minuten bei 200 Grad in der Ofenmitte

Puderzucker

darübersieben

Mit einer Kugel Vanilleglacé und steif geschlagenem Rahm servieren.