

Menu

Montag, 4. November 2019

Champignonsuppe mit Thymian

**Nüsslersalat mit Cikorino rosso,
Speckstreifen und Ei**

Fusili mit pikantem Kürbis-Gemüseragout

Apfel-Crumble mit Vanillesauce

Tips:

- Teigwarenmenge berechnen nach Bedarf und Hunger, als Beilage zu Fleisch etc. genügen meist 50g pro Person, als Hauptmahlzeit mit Sauce 100g.
- Apfel-Crumble, der britische Klassiker kann sowohl eine kleine süsse Mahlzeit – in diesem Fall serviert man als Vorspeise eine Suppe oder einen Salat – oder aber ein köstliches Dessert sein, von dem man kaum genug kriegen kann. Anstelle einer Vanillesauce passt auch Vanilleglace wunderbar.

Champignonsuppe mit Thymian

für 4 Personen

1 – 2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen
250 g Champignons	putzen, in Scheiben schneiden, andünsten
1 Zwiebel, feingehackt	mitdünsten
Pfeffer aus der Mühle	
1 Prise Muskatnuss	würzen
Meersalz	
1 EL Mehl oder Maizena	darüber stäuben, mitdünsten
½ dl Weisswein	ablöschen, etwas einkochen lassen
¾ L Wasser	
Gemüsebouillon nach Belieben	zufügen
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
frischer Thymian feingehackt	darüber streuen

Nüsslersalat mit Cicorino rosso, Knoblauchcroutons, Speckwürfeli und Ei

für 4 Personen

250 g Nüsslersalat	rüsten, waschen, gut abtropfen lassen
1 kleiner Cicorino rosso	waschen, in mundgerechte Stücke teilen
100 g Specktranchen	die Tranchen halbieren oder dritteln, in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig rösten
2 Eier, hartgekocht	schälen, in Schnitze schneiden oder hacken

Sauce:

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL Senf

Salz

3 – 4 EL Kräuter-, Apfel- oder Balsamicoessig

5 - 6 EL Sonnenblumenöl

1 Knoblauchzehe, gepresst alle Zutaten gut verrühren

Knoblauchcroûtons:

2 – 3 Stück Toastbrot

in kleine Würfel schneiden

1 EL Butter

in einer Bratpfanne heiss werden lassen

1 – 2 Knoblauchzehen

schälen, längs halbieren, in der Butter
anziehen lassen, die Brotwürfel zugeben
und knusprig braten

Nüsslersalat auf Teller anrichten, die Speckwürfeli darübergerben, kurz vor dem Servieren mit der Salatsauce beträufeln, mit den Eiern belegen oder bestreuen.

Teigwaren/Fusili

für 4 Personen

250 – 400 g Teigwaren	in viel kochendem Salzwasser al dente kochen Abgiessen, eventuell wenig Butterstückchen oder etwas Oel darübergerben, sofort anrichten
-----------------------	--

Fusili mit pikantem Kürbisragout

für 4 Personen

2 Tomaten	an der Spitze kreuzweise einschneiden, in siedendem Wasser kurz kochen bis sich die Haut zu lösen beginnt, die Tomaten schälen, den Stielansatz entfernen, in kleine Stücke schneiden beiseite stellen
2-3 EL Olivenöl	in einer Pfanne erwärmen
1 Zwiebel	schälen, klein schneiden, zugeben, andünsten
2 Salbeiblätter	in Streifen schneiden, beifügen, mitdünsten
1 grüne Peperoni 1 rote Peperoni 1 – 2 rote Peperoncini	halbieren, den Stielansatz und die Kernen entfernen waschen, in kleine Würfel schneiden
1 Knoblauchzehe, gepresst	zugeben, mitdünsten
300 – 400 g Kürbis (Hokkaido, oranger Knirps, Butternuss)	schälen, in Würfel schneiden Den Kürbis zugeben und kurz mitdünsten
Salz Pfeffer aus der Mühle ca. 2 dl Gemüsebrühe	würzen angiessen
Tomatenwürfel	beigeben, aufkochen, auf kleinem Feuer ca. 10 Minuten köcheln lassen
Paprikapulver	würzen
1 dl Rahm	zum Gemüseragout geben, nochmals erwärmen nachwürzen nach Bedarf über die Teigwaren anrichten
50 g Parmesan gerieben	darüber streuen oder dazu reichen
frischer Basilikum	in Streifen geschnitten, darüberstreuen

Nach Belieben können andere Gemüse, z.B. Rübli, Stangensellerie, Sellerie, Zucchetti, grüne Erbsen dem Gemüseragout beigegeben werden.

Apfel-Crumble

für 4 Personen

Streusel:

80 g Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, leicht abkühlen lassen

50 g Haselnüsse

mittelfein hacken (nicht mahlen!)

80 g Zucker

120 g Mehl

zusammen vermischen.

Die Butter dazu giessen und alles gut verrühren.

Mindestens 15 Minuten kalt stellen

Füllung:

25 g Rosinen hell

in eine Tasse geben

2 Esslöffel Rum oder Wasser

aufkochen, über die Rosinen giessen, ca. 15 Minuten ziehen lassen

1 Zitrone

auspressen, in eine Schüssel geben

600 g Äpfel, säuerlich

schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sofort in den Zitronensaft geben.

2 EL brauner Zucker

Die Rosinen abtropfen lassen und zusammen mit zu den Äpfeln geben.

Alles mischen und in eine bebutterte Gratinform oder 4 Portionenförmchen geben

Die Streuselmasse krümelig über die Äpfel verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Rille etwa 35 Minuten knusprig backen.

Vanillesauce:

4 dl Milch

in eine Pfanne geben

1 gehäufter Esslöffel Maizena

zugeben und gut verrühren dass keine Knöllchen entstehen

2 Eigelb

zugeben, gut verrühren

0.5 Teelöffel Vanillepaste

oder ¼ Teelöffel Vanillepulver

4 Esslöffel Zucker

beifügen

alles unter Rühren langsam aufkochen bis die Sauce leicht bindet, in eine Schüssel geben und die Oberfläche mit Klarsichtfolie belegen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet.

Lauwarm oder kalt zum Apfel-Crumble servieren

Rezept nach Annemarie Wildeisen