

Inhalt

1.	Marronisuppe mit Wurzelgemüse und Ingwer	1
2.	Lachstatar mit Gurkensalat	2
3.	Überbackene Spinatcrêperollen	2
4.	Schweinsröllchen mit Baumnüssen und Salbei	3
5.	Lebkuchencrème	4
6.	Getränke	4

1. Marronisuppe mit Wurzelgemüse und Ingwer

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Kochzeit: 20 Min.

Zutaten für 4 Personen

- 100 g Rüebli
- 200 g Pastinaken
- 150 g Knollensellerie
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
-
- 200 g tiefgekühlte Marroni, angetaut
- 3 Esslöffel Butter
- 1 Liter Gemüsebouillon
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 1 dl Rahm
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel



Zubereitung:

- Jeweils $\frac{1}{2}$ der Rüebli, der Pastinaken und des Selleries rüsten und klein würfeln. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. Die Marroni grob zerkleinern.
- In einer grossen Pfanne 1 Esslöffel Butter schmelzen und das gewürfelte Gemüse mit der Zwiebel, dem Knoblauch und dem Ingwer darin andünsten. Dann die Marroni und die Bouillon beifügen und alles aufkochen. Die Suppe zugedeckt etwa 15 Minuten leise kochen lassen.
- Inzwischen das restliche Gemüse (Rüebli, Pastinaken, Sellerie) rüsten und zuerst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken.
- In einer Bratpfanne die restliche Butter (2 Esslöffel) erhitzen, die Gemügestreifen beifügen und bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten bissfest braten. Zuletzt die Petersilie untermischen und das Gemüse beiseite stellen.
- Die Suppe in der Pfanne fein pürieren. Den Rahm und den Zitronensaft untermischen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und dem Kreuzkümmel würzen. Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten und die Gemügestreifen darüber verteilen.



2. Lachstatar mit Gurkensalat

Vorbereitungszeit: 40 Min.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Bio-Zitrone, ½ abgeriebene Schale
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Rapsöl
- 1 Gurke, längs mit dem Sparschäler bis aufs Kerngehäuse Streifen abschälen
- ¼ TL Salz
- Wenig Pfeffer

- 300 g Lachsrückenfilet (Sushi-Qualität) Würfel geschnitten 5-10mm
- 1 rote Zwiebel, ½ fein gehackt, Rest in feinen Ringen bei Seite gestellt
- 50 g Essiggurken, abgewaschen, abgetupft, fein gehackt
- 50 g Wasabi-Nüsse, fein gehackt
- 2 EL Honigsenf
- ¾ TL Salz

Zubereitung:

- Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und Öl in einer Schüssel verrühren.
- Gurke daruntermischen, würzen

- Lachs und alle Zutaten bis und mit Salz in eine Schüssel geben, restlichen Zitronensaft begeben, mischen
- Einen Ausstecher auf einen Teller stellen und, ¼ des Tatars hineingeben, etwas andrücken, Ausstecher entfernen.
- Mit Zwiebelringen garnieren und Gurkensalat dazu servieren.

3. Überbackene Spinatcrêperollen

Vorbereitungszeit: 45 Min.

Gesamtzeit: 80 Min.

Zutaten für 5 Personen

- 187g Blattspinat
- Salzwasser, siedend
- 187g Weissmehl
- 1 ¾ TL Salz
- 3 ¾ dl Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)
- 3 ¾ frische Eier
- Bratbutter

- 1 ¼ EL Bratbutter
- 625g Hackfleisch (Poulet)
- wenig Pfeffer
- 1 ¼ Schalotte, fein gehackt
- 312g Blattspinat, grob gehackt

- ⅓ TL Salz
- 312g Ricotta
- ⅓ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 60 g Baumnußkerne, grob gehackt
- 2 ½ dl Rahm
- 100g Appenzellerkäse, fein gerieben
- 1 ¼ Prise Salz
- wenig Pfeffer



Zubereitung:

Spinatcrêpes

- Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Spinat im siedenden Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren, ca. 1 Min. in Eiswasser abschrecken, abtropfen und gut ausdrücken.
- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser, Ei und Spinat pürieren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen,iterrühren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
- Wenig Butter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. 1/10 des Teiges in die Pfanne geben, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Crêpe wenden, fertig backen, im Ofen warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Füllung

- Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise anbraten, herausnehmen, würzen.
- Hitze reduzieren, evtl. wenig Öl begeben, Schalotte andämpfen. Spinat portionenweise begeben, zusammenfallen lassen. Ricotta darunterrühren, würzen.
- Fleisch und Nüsse wieder begeben, mischen. Je 1/8 der Füllung in die Mitte einer Crêpe geben, aufrollen, mit der restlichen Füllung und den Crêpes gleich verfahren.
- Rahm und Käse verrühren, würzen, 1/2 davon in die vorbereitete Form giessen. Rollen in den Rahm legen, restlichen Guss darüber giessen.

Backen

- Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

4. Schweinsröllchen mit Baumnüssen und Salbei

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Kochzeit: 20 Min.

Zutaten für 4 Personen

- 20 g Baumnüsse
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 125 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 Stück Eigelb
- 0.5 Stück Zitronen abgeriebene Schale
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle, reichlich
- 4 Stück Schweinsschnitzel je ca. 80 g
- Salz, Pfeffer
- 20 Blätter Salbei
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 1 dl Noilly Prat
- 100 g Crème fraîche
- 0.5 dl Halbrahm
- Wildreis

Zubereitung:

- Die Pinienkerne ohne Fettzugabe in einer trockenen Pfanne rösten. Dann grob hacken.
- Den Knoblauch schälen und fein hacken.



- Pinienkerne, Knoblauch, Doppelrahmfrischkäse, Eigelb, Zitronenschale und Pfeffer mischen.
- Die Schweinsplätzchen unter Klarsichtfolie mit einem Wallholz dünn klopfen. Auf der einen Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der ungewürzten Seite der Plätzchen je etwas Frischkäsefüllung als Häufchen auf das untere Drittel setzen. Die Seiten leicht einschlagen und die Plätzchen aufrollen. Mit je 1 Salbeiblatt belegen und mit Zahnstochern fixieren oder mit Küchenschnur binden.
- Die restlichen Salbeiblätter in feinste Streifen schneiden.
- Die Bratbutter erhitzen. Die Schweinsröllchen darin rundum bei mittlerer Hitze 6–7 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen.
- Im Bratensatz die Salbeistreifen leicht rösten. Aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen und zur Hälfte einkochen lassen. Crème fraîche und Halbrahm verrühren und beifügen. Die Sauce nochmals leicht einkochen lassen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Schweinsröllchen darin noch einmal gut heiss werden lassen. Mit dem gebratenen Salbei bestreuen.
- Als Beilage wird ein klassisches Wildreis serviert.

5. Lebkuchencrème

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Kochzeit: 15 Min.

- Zutaten für 4 Personen
-

- ½ l Milch
- 1 Päckchen Schokopudding-Pulver
- 1 gehäufte EL Akazienhonig
- 1 gehäufte EL Birnendicksaft
- 2 EL Zucker
- 1 Ei
- 1 ½ TL Lebkuchengewürz
- 2-3 EL Zartbitter-Schokolade, fein gehackt
- 200 ml Sahne, steif geschlagen
- 2 Clementinen zur Deko
- 1 Chlaus-Lebkuchen

Zubereitung:

- Die Milch (bis auf 4 EL) zum Kochen bringen.
- Das Ei trennen.
- Das Puddingpulver, den Honig, Birnendicksaft, Zucker, das Lebkuchengewürz und das Eigelb mit der restlichen Milch gut verrühren und in die heiße Milch einrühren.
- Nochmals unter Rühren kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.
- Das Eiweiß zu Schnee schlagen und mit der Schokolade unter den Pudding heben.
- Zum Schluss die Sahne unter die Schokocreème ziehen und die fertige Creme auf Dessertschälchen verteilen.
- Dessertschalen mit Lebkuchenwürfeln belegen, mit Crème auffüllen und einem Tupfer Schlagrahm, Clementinenscheiben und Schokoraseln verzieren.

6. Getränke

Weisswein: Zürich AOC Staatsschreiberwein, Cuvée Blanc Prestige

Rotwein: Venegazu Della Casa, DOC Gasparini 2013