

Nebikon, 27.10.2018 / MA



**Menu:**

- ♦ Vacherin-Suppe
- ♦ Wildschwein-Carpaccio
- ♦ Gefüllter Bratapfel mit Blutwurst
- ♦ Wildburger
- ♦ Tessiner Maronikuchen

**Vacherin-Suppe** (4 Pers.)

Zutaten: 550mg Gemüsebouillon, 3 EL Butter, 2 EL Mehl, 1Pr. Muskat, 1Pr. Pfeffer, 220ml Rahm, 1 Pr. Salz, 150g Vacherin gerieben, 120ml Weisswein

Zubereitung: Die Bouillon wird nach Packungsanweisung aufgeköcht. Das Mehl in einem Topf mit etwas Butter geben und für einige Minuten andünsten. Danach mit der Bouillon ablöschen und unter Rühren für ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.



Den Rahm mit dem Käse einrühren und langsam schmelzen lassen. Für weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen. Anschliessend den Weisswein einrühren und gut mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Umgehend heiss servieren und geniessen.

**Wildschwein-Carpaccio** (4 Pers.)

Zutaten: 120g Wildschweinfilet / Nierstück, Pfeffer, Olivenöl, Balsamico, 50g Parmesan, 3 EL Pinienkerne, Rucola

Zubereitung: Wildschweinfilet gefroren hauchdünn schneiden und auf Teller verteilen. Pinienkerne in Pfanne rösten. Alle Zutaten nach Belieben auf Carpaccio verteilen.



**Gefüllter Bratapfel mit Blutwurst** (4 Pers.)

Zutaten: 4 Äpfel, 2 kleine Zwiebeln, 30g Butter, 350g Blutwurst, 30g Butterschmalz, 2 Scheiben Toastbrot, 1 Zw. Majoran, 1 Zw. Petersilie, 2 Eier



Zubereitung: Die Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen und mit der Blutwurst braten. Die Apfelreste vom Ausstechen dazugeben. Die Croutons in der Pfanne rösten und unter

die Blutwurst mischen. Majoran und Petersilie dazugeben, die Füllung in die ausgestochenen Äpfel geben.

Die gefüllten Äpfel in eine Auflaufform legen und eventuell mit wenig Brühe auffüllen, damit die Äpfel nicht austrocknen. Auf die Äpfel ein wenig Butter legen.

Bei 200 °C ca. 30 Minuten bei Umluft garen lassen.

### **Wildburger** (4 Pers.)

Zutaten: 2 Toastbrot, wenig Milch, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehen, wenig Butter, 1 Bund Peterli, 350g Wildfleisch, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung: Für die Hamburger-Patties zuerst das Brot in kleine Würfelchen schneiden & in wenig Milch (so dass das Brot bedeckt ist, aber nicht schwimmt) einweichen. Zur Seite stellen. Anschliessend die Zwiebel fein hacken & den Knoblauchzehen pressen. Beides in einer Pfanne mit wenig Butter andämpfen. In eine grosse Schüssel geben. Peterli waschen & hacken, ebenfalls in die Schüssel geben. Das Fleisch zusammen mit dem Ei in die Schüssel geben. Mit je einem Teelöffel Salz & Paprika sowie wenig Pfeffer würzen. Nun das eingeweichte Brot ausdrücken & zur Burgermasse geben. Mit den Händen gut zu einer homogenen Masse verarbeiten. Ein Plastikbrett mit kaltem Wasser abspülen & mit nassen Händen 4 gleichgrosse formen. Ein Esslöffel Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen & die Patties auf der ersten Seite bei mittlerer Hitze braten. Anschliessend die Temperatur kurz erhöhen, einen zweiten Esslöffel Bratbutter in die Pfanne geben & die Patties auf der zweiten Seite wiederum bei mittlerer Hitze fünf Minuten fertig braten.

### **Burger Brötchen** (12 Stk.)

Zutaten: 2 EL. Trockenhefe, 230ml Wasser lauwarm, 80ml Pflanzenöl, 30g Zucker, 1 Ei, 1 TL. Salz, 450g Mehl

Zubereitung: Backofen vorheizen auf 220°C. Hefe mit Wasser, Öl und Zucker verrühren, 5 Min gehen lassen. Ei, Salz und Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in 12 gleichgrosse Stücke teilen und zu Kugeln formen. Teiglinge mit 8cm Abstand auf ein Backblech legen und mit einem Handtuch abdecken, 10 Min. ruhen lassen. Eiweiss leicht aufschlagen und Teige damit bestreichen. Mit Sesam bestreuen und im heissen Ofen 10-12 Minuten backen.

### **Tessiner Maronikuchen**

Zutaten: 400g Maronipüree (Vermicelles), 4 Eier, 50g Zucker, 200g Butter geschmolzen, 50g Haselnüsse gemahlen, 1/2Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung: Eigelb, Zucker und Vanillezucker 5 Minuten schaumig rühren. Die geschmolzene, aber nicht heisse Butter dazugeben und 2 Minuten weiterrühren. Maronipüree und Haselnüsse auf die Masse geben und mischen. Backpulver ebenfalls dazu rühren. Eiweisse zu Schnee schlagen und vorsichtig darunterheben. Den Teig in eine mit Backpapier belegte und eingebutterte Springform (Durchmesser: 22-24 cm) geben. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 30-40 Minuten backen.