



Kochen vom 19. November 2019 / Marcel Bernet

- Dörrtomaten-Tatar mit Rucola
- Sauerkrautsuppe mit Most-/Rauchbröckli
- Kürbisgnocchi mit Salbeibutter
- Schweinsplätzli mit Rotwein-Pilz-Risotto
- Apfel-Marzipan-Kuchen mit Vanilleglace

## Menü für 4 Personen

### Dörrtomaten-Tatar mit Rucola

**Zutaten: (1.5 fache Menge)**

200 g Dörrtomaten im Öl

60 g Zwiebeln (fein gehackt)  
2 Knoblauch (fein gehackt)  
10 g Kapern (fein gehackt)  
1 Ei (ca. 60 g)  
20 g Senf (scharf)  
einige Blätter Basilikum (fein gehackt)  
1 cl Aceto Balsamico  
Salz und Pfeffer

5 Scheiben Toastbrot  
30 g Parmesanspäne

80 g Rucola  
3 EL Aceto Balsamico  
Salz und Pfeffer  
6 EL Olivenöl



**Tatar:** Dörrtomaten (ohne Öl) fein hacken und in eine Schüssel geben. Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Ei, Basilikum, Senf und Aceto Balsamico zusammen gut mischen. Mit Salz und Pfeffer „rassig“ abschmecken.

**Rucola-Salat:** Aceto Balsamico und Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rucola vermischen.

**Anrichten:** Toastbrot toasten, halbieren (Ecke zu Ecke) oder Rondellen von ca. 6 – 8 cm ausstechen, Masse darauf verteilen und mit Parmesanspäne und Rucola-Salat garnieren.

### Sauerkrautsuppe mit Most- oder Rauchbröckli

**Zutaten: (1 fache Menge)**

2 EL Olivenöl  
4 Schalotten oder Zwiebeln (in feinen Streifen)  
500 g gekochtes Sauerkraut (abgetropft, leicht ausgedrückt)  
14 dl Gemüsebouillon  
2 dl Halbrahm  
Salz und Pfeffer  
2-3 Prisen Zucker

150 – 200 g Most-/Rauchbröckli (in Tranchen, 2 – 4 pro Person)  
2 EL Kürbiskernen  
1/2 TL Kümmel  
Holzspiessli  
Brot



**Suppe:** Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten/Zwiebeln andämpfen, Sauerkraut kurz mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm dazugießen, nur noch heiss werden lassen, mit Salz/Pfeffer und Zucker würzen und abschmecken.

**Beilagen:** Die Tranchen Most-/Rauchbröckli ohne Fett in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten. Kürbiskerne und Kümmel ca. 5 Min. mitbraten. Restliche Most-/Rauchbröckli an Spiessli stecken.

**Anrichten:** Suppe anrichten, Most-/Rauchbröckli-Chips, Kürbiskerne und Kümmel darauf verteilen und mit einem Spiessli dazu servieren.

## Kürbisgnocchi mit Salbeibutter

### Zutaten: (1.5 fache Menge)

700 g Kürbis (z.B. Hokaido – ergibt ca. 400 g Kürbispüree)  
2 EL Olivenöl  
1/2 TL Salz

350 g Weissmehl  
50 g geriebener Parmesan  
1 Eigelb  
1 Messerspitze Zimt  
1 Messerspitze Muskat  
1/2 TL Salz  
Pfeffer

50 g Butter  
40 g Salbeiblätter  
60 g geriebener Parmesan



**Kürbis backen:** Kürbis mit oder ohne Schale in ca. 3 cm dicke Schnitze schneiden, in einer Schüssel mit Öl und Salz mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Anschliessend ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens goldgelb backen. Kürbis mit/ohne Schale noch heiss durchs Passevite treiben (ergibt ca. 400 g Kürbispüree), auskühlen lassen.

**Gnocchi-Masse:** Mehl, Parmesan, Eigelb sowie Zimt und Muskat zum Kürbispüree geben, mit Salz und Pfeffer würzen und rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen.

**Gnocchi formen:** Gnocchi-Masse auf wenig Mehl zu Rollen von je ca. 1 – 1 ½ cm Ø formen, Rollen in ca. 1 – 2 cm lange Stücke schneiden. Teigstücke mit dem Daumen über die Zinken einer Gabel rollen, sodass ein Rillenmuster entsteht. Gnocchi auf ein bemehltes Tuch/Platte legen.

**Gnocchi kochen:** Gnocchi portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 – 7 Min. ziehen lassen (bis sie an die Oberfläche steigen). Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen, sehr gut abtropfen.

**Salbeibutter:** Salbei fein hacken, Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Salbei begeben und „ziehen“ lassen. Danach die noch heissen „trockenen“ Gnocchi ca. 1 – 2 Minuten in der Salbeibutter schwenken.

**Anrichten:** Gnocchi anrichten, etwas geriebener Parmesan darüber streuen.

## Schweinsplätzli mit Rotwein-Pilz-Risotto

### Zutaten: (1.5 fache Menge)

1 EL Butter  
1 Schalotte oder Zwiebel (fein gehackt)  
350 g Risottoreis (z.Bsp. S. Andrea)  
3 dl kräftiger Rotwein (z.B. Barolo)  
7 dl Gemüsebouillon (heiss)  
5 EL geriebener Parmesan  
Salz und Pfeffer

Bratbutter zum Braten  
400 g Schweinsplätzli (Nierstück)  
1 TL Salz, wenig Pfeffer  
150 g Pilze (Champignon, in Stücken)  
2 TL Thymian

2 EL Thymian  
1/2 Zitrone  
etwas Honig  
Salz und Pfeffer  
(für Marinade)



**Risotto:** Butter in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Die Hälfte des Rotweins dazugliessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugliessen, unter Rühren vollständig ein-kochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugliessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln bis der Reis cremig und „al dente“ ist. Parmesan darunterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

**Fleisch:** Thymian, abgeriebene Schale und Saft der Zitrone und Honig verrühren und würzen. Die Plätzli marinieren und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschliessend wenig Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig je ca. 1 1/2 – 2 Min. anbraten. Die Plätzli erst kurz vor dem Servieren anbraten, evtl. kurz im Ofen warm stellen.

**Pilze:** Wenig Bratbutter in derselben Bratpfanne erwärmen, Pilze ca. 3 – 5 Min. dämpfen, Thymian begeben. Pilze unter den Risotto mischen.

**Anrichten:** Risotto und Fleisch zusammen servieren.

## Apfel-Marzipan-Kuchen mit Vanilleglace

**Zutaten: (ergibt 1 Kuchen à 12 Stück / Form-Ø: 24 cm)**

2 Äpfel (geschält, entkernt) in Stücken (gibt ca. 250 g)  
1 EL Wasser  
2 TL Zitronensaft  
1 Vanilleschote (längs aufgeschnitten, Samen herausgekratzt)

60 g Butter (weich)  
80 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
100 g Marzipan (in Stücken)  
1 Zitrone: 1 EL Saft beiseite gestellt, abgeriebene Schale  
200 g gemahlene geschälte Mandeln  
150 g Weissmehl  
1 1/2 TL Backpulver

2 Äpfel (geschält, entkernt) in Schnitzen (ca. 300 g)  
50 g Marzipan (in Würfeln)  
50 g Mandelblättchen  
2 – 3 EL Zucker

500 g Vanilleglace



**Apfelpüree:** Äpfel, Wasser, Zitronensaft, Vanillesamen und -schote aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln. Vanilleschote entfernen, Äpfel pürieren, abkühlen.

**Teig:** Butter in eine Schüssel geben und mit Zucker und Salz mischen. Ein Ei nach dem anderen begeben,iterrühren, bis die Masse heller ist. Marzipan (weich), Zitronenschale und Apfelpüree darunterrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, begeben, in die vorbereitete Form (Boden mit Backpapier ausgelegt / Rand mit Butter gefettet) einfüllen.

**Garnitur:** Marzipan in kleine Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen. Äpfel mit dem beiseite gestellten Zitronensaft mischen und ebenfalls auf dem Kuchen verteilen. Mandelblättchen und Zucker mischen, über den Kuchen streuen und gleichmässig verteilen. Der Kuchen sollte vollständig mit der Mandelblättchen-/Zuckermischung bedeckt sein.

**Backen:** Ca. 50 – 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, etwas abkühlen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Anrichten:** 1 Stück Kuchen mit einer Kugel Vanilleglace servieren. Kuchen sollte noch etwas „warm“ sein!

Viel Spass beim Nachkochen und **EN GUETE !**

### Weinbegleiter

Weisswein: Josef Dockner, Wachau (Austria) / Grüner Veltliner Reserva (alte Reben) / Jahrgang 2018 (13.0% Vol.)  
Rotwein: Albet i Noya S.L., Katalonien (Spanien) / Vendrellà / Jahrgang 2013 (14.0% Vol.)