

Nebikon, 09.11.2022 / MA



Menu:

- ♦ Süsskartoffelsuppe mit Ingwer
- ♦ Sbrinz-Körbchen mit Cicorino rosso
- ♦ Fisch mit Kürbiskruste
- ♦ Reh-Medaillons mit Schalotten-Trauben-Sauce, dazu Rotkraut-Risotto
- ♦ Ostschweizer Mostcrèmetorte

Süsskartoffelsuppe mit Ingwer (4 Pers.)

Zutaten:

1 Zwiebel, fein gehackt, 1 Knoblauchzehe gepresst, 20 g Ingwer gerieben, 1 EL Butter, 1 - 2 EL Currypulver, 500 g Süsskartoffeln, geschält, gewürfelt, 5 dl Milch, 5 dl Gemüsebouillon, Salz, Pfeffer, einige Tropfen Zitronensaft, wenig Curry, zum Garnieren, Peterli, nach Belieben, zum Garnieren

Zubereitung: Suppe: Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in der Butter andämpfen. Curry zugeben, kurz mitbraten. Süsskartoffeln beifügen, mit Milch und Bouillon ablöschen, aufkochen. Süsskartoffeln 15-20 Minuten weichkochen. Alles fein pürieren, Suppe würzen und mit Zitronensaft abschmecken.
Suppe kurz vor dem Servieren mit Curry und Peterli garnieren.

Sbrinz-Körbchen mit Cicorino rosso (4 Pers.)

Zutaten:

Körbchen: 130 g Sbrinz AOP, gerieben, 30 g Hartweizengriess
Dressing: 80 g Schweizer Blauschimmelkäse oder Rotschmierkäse, Rinde entfernt
0,5 dl Rahm, 80 g Magerquark, 3 EL Weissweinessig, 2 EL Weisswein oder Hühnerbouillon, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ca. 100 g Cicorino rosso, zerzupft

Zubereitung: Sbrinz und Griess mischen. Je 40 g (ca. 4 EL) in eine kleine Bratpfanne geben, schmelzen. Sofort mit Hilfe einer Bratschaufel über ein Glas stülpen, ein zweites Glas darübergeben, auskühlen lassen. Oberes Glas wegnehmen, Sbrinz-Körbchen abheben. Für das Dressing Käse und Rahm verrühren. Quark, Essig, Wein oder Bouillon darunterühren, würzen.
Cicorino in die Körbchen verteilen, Dressing darüberträufeln. Sofort servieren.

Fisch mit Kürbiskruste (4 Pers.)

Zutaten: 200 g Kürbis gerüstet gewogen, 1 Knoblauchzehe, 2 Zweige Salbei, 1 Esslöffel Butter, 1 Esslöffel Olivenöl, 100 g Kürbiskerne, Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskatnuss, gerieben, 4 Zanderfilets gross, ohne Haut, 1 Orange, 1 dl Weisswein, 1 dl Gemüsebouillon, 0.5 Briefchen Safran

Zubereitung: Den gerüsteten Kürbis in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und die ganze Zehe mit dem Kürbis im Dampf oder in wenig Salzwasser weich garen.
Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne Butter und Olivenöl erhitzen und die Salbei darin knusprig braten. Beiseitestellen.
Die Kürbiskerne ohne Fett in der Pfanne rösten. Dann leicht auskühlen lassen und mittelfein hacken.
Den weichen Kürbis mit dem Knoblauch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Dann Kürbiskerne und Salbei untermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zanderfilets kurz unter kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und allfällige Gräten entfernen. Mit einem Messer das hintere Drittel des Filets ein-, aber nicht durchschneiden, damit sich das dünne Filetende besser umklappen lässt. Die Zanderfilets nebeneinander in eine Gratinform legen und die Kürbismasse darauf verteilen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Von der Orange etwas Schale abreiben. Den Saft der ganzen Orange auspressen. Mit der abgeriebenen Schale, dem Weisswein, der Bouillon und dem Safran in eine kleine Pfanne geben, aufkochen und auf 2 dl einkochen lassen. Den Sud mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen. Den Orangen-Weisswein-Sud um die Zanderfilets giessen. Dann sofort im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 15–20 Minuten backen.

Reh-Medaillons mit Schalotten-Trauben-Sauce (6 Pers.)

Zutaten: 400g Schalotten, 3 El frische Rosmarinnadeln, 3 Wacholderbeeren, 50g Puderzucker, 250ml Rotwein, 200ml Gemüsefond, Salz, Pfeffer, 12 Scheiben durchwachsenen Speck, 12 Reh-Medaillons (à ca. 2,5 cm Dicke und ca. 60 g), je 150 g blaue und grüne Trauben, 3 El Öl, 2 El Balsamessig

Zubereitung: Schalotten pellen. Rosmarin fein hacken. Wacholder zerstoßen. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren lassen, dabei erst rühren, wenn er an einer Stelle zu schmelzen beginnt. Mit 200 ml Rotwein und Fond ablöschen. 1 El Rosmarin, Wacholder und Schalotten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und offen bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten einkochen lassen.
Auf jede Speckscheibe etwas Rosmarin streuen, auf diese Seite das Reh-Medaillon legen, einrollen und mit Garn festbinden. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten ca. 1/2 Minute bei starker Hitze anbraten. In eine feuerfeste Form setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 12 Minuten weitergaren (Umluft nicht geeignet). Bratsatz in der Pfanne mit Essig und 50 ml Wein ablöschen und zu den Schalotten geben. Kurz vor dem Servieren die Trauben unterziehen, nachwürzen und mit dem Fleisch und servieren.

Rotkraut-Risotto (4 Pers)

Zutaten: 300 g Rotkraut, fein gehobelt, 1 Zwiebel, fein gehobelt, wenig Lauch in Ringen, Butter zum Dämpfen, 300 g Risottoreis, 1 dl Rotwein oder Gemüsebouillon, 1 l Gemüsebouillon, heiss, 1 Orange, abgeriebene Schale, 3 EL Mascarpone, Salz, Pfeffer, Orangenzesten, Lauch und wenig Rotkraut, fein geschnitten, zum Garnieren

Zubereitung: Rotkraut, Zwiebeln und Lauch in der Butter andämpfen. Reis dazugeben, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen lassen. Bouillon nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Reis häufig umrühren. Während ca. 20 Minuten al dente kochen. Orangenschale und Mascarpone darunter mischen, würzen, garnieren.

Ostschweizer Mostcrèmetorte (12 Stücke)

Teig: 4 Eier, 70 g Zucker, 2 EL Baumnüsse gemahlen, 80 g Mehl gesiebt, 2 EL Pudding-Crème Vanille

Füllung: 6 Blätter Gelatine eingeweicht, 3 EL Süssmost, 1 ½ dl Süssmost, 80g Puderzucker, 4 Eigelb, 5 dl Rahm

Garnitur: etwas Rahm steif geschlagen, einige Mandelblättchen, einige Zitronenmelisseblätter

Zubereitung: **Vorbereiten:** Springform (24 cm Ø) einfetten und bemehlen.
Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze etwa 180 °C, Heißluft etwa 160 °C

Teig: Eier und Zucker cremig rühren. Walnüsse, Mehl und Pudding-Crème gut mischen und unter die Masse rühren. Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Die Form in der unteren Ofenmitte während ca. 25 Minuten backen.

Füllung: Gelatine und 3 EL Süssmost zusammen erwärmen, bis sich die Gelatine auflöst. 150 ml Süssmost, Puderzucker und Eigelb im heissen Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Gelatine dazugeben, von der Kochstelle nehmen und cremig kalt schlagen. 5 dl Rahm aufschlagen und 3/4 davon vorsichtig in die Masse einrühren. Die Crème gleichmässig auf die Torte streichen und ca. 2 Stunden tiefkühlen.

Garnitur: Den Springformrand vorsichtig entfernen. Die Torte mit der Hälfte des restlichen Schlagrahms bestreichen. Den übrigen Schlagrahm in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen und Tupfen auf die Oberfläche spritzen. Den Rand der Torte mit Mandelplättchen bestreuen und die Torte mit Melissenblättern verzieren.