28. Oktober 2023 zurw

-Lachsmousse mit Käsechips
-Gemüse-Tatar
-Pilz-Cappuccino mit Pilz Crostini
-Zanderfilets mit Paprikachips- Kruste
-Wildgeschnetzeltes mit Rotkraut & Knöpfli
-Birnencrème mit Schokoladenwürfeln & Joghurtkuchen

Lachsmousse mit Käsechips (Gruss aus der Küche)

Zutaten für 8 Personen

30 g geriebener Gruyère 30 g geriebener Sbrinz 1 EL Sesam	Ofen auf 160 Grad vorheizen. Käse und Sesam mischen, mitgenügend Abstand 8 Häufchen von je ca. 1 EL Käsemasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Mit einem Löffelrücken zu Streifen von je ca. 3 x 12 cm Länge drücken. Backen: ca. 5 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Käsechips auf einem Gitter auskühlen.
1 Schalotte 200 g geräucherter Lachs in Tranchen 1 EL Kapern 180 g Dessert extrafin (Sauermilch) 1 Bio-Zitrone 3/4 TL Salz wenig Pfeffer	Schalotte schälen, grob hacken, mit Lachs, Kapern und Sauermilch pürieren. Von der Zitrone die Schale dazureiben, würzen.
2 dl Vollrahm	Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Lachsmasse ziehen, in die Gläser verteilen. Zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen.
wenig Micro Greens	Kleine Kräuter zum garnieren

Gemüse-Tatar

6 Personen

75 g Schweizer Mascarpone 75 g Quark 2 EL fein geschnittener Schnittlauch 2 EL gehackte Petersilie 300 g gemischtes Gemüse z.B. Peperoni, Radieschen, Stangensellerie, Zucchini, , einige Tropfen Zitronensaft ¼ TL Salz, wenig Pfeffer	Mascarpone und Quark glatt rühren. Schnittlauch, Petersilie, Gemüse und Zitronensaft daruntermischen, würzen. Bis zum Anrichten zugedeckt kühl stellen. klein gewürfelt, etwas für die Garnitur beiseitestellen
Diverse Wintersalate (Batavia, Lollo rosso, Randen usw.) 6 Radieschen, in Spalten geschnitten	Salat auf Teller geben. Gemüse-Tatar darauf verteilen, garnieren.

Pilz-Cappuccino (Suppe) mit Pilz Crostini

4 Personen

200 g mehlig kochende Kartoffeln 300 g gemischte Pilze (z.B. Steinpilze und Champignons) 1 Zwiebel	Kartoffeln schälen, mit den Pilzen in Stücke schneiden. Zwiebel schälen, grob hacken.
1 EL Olivenöl 1 dl weisser Portwein 8 dl Gemüsebouillon 1 TL feines sofort lösliches Kaffeepulver 3 dl Rahm	Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Pilze und Kartoffeln ca. 5 Min. mitdämpfen. Portwein dazugiessen, zur Hälfte einkochen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Suppe zugedeckt ca. 20 Min. weich kochen. Kaffeepulver und 1½ dl Rahm daruntermischen, pürieren.
4 Zweiglein Thymian wenig Pfeffer	Restlichen Rahm flaumig schlagen. Suppe anrichten, Thymianblättchen abzupfen, mit dem Rahm darauf verteilen, würzen.

Pilz-Crostini

4 Personen

300g Champignons 2 kleine Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 2 EL Olivenöl	Rüsten, feine scheiben Andünsten Pilze dazugeben, bei hoher Hitze dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
1 Bund Petersilie 1 Bund Basilikum Salz, Pfeffer 50g weiche Butter	fein hacken, untermischen Untermischen, grob pürieren auf die gebackenen Crostini geben.
Crostini 4 EL Olivenöl 2 Knoblauchzehe 8 Scheiben Parisette	 Durchpressen, mischen Mit Paste bestreichen. Im Ofen bei 200°C hellbraun rösten.

Zanderfilets mit Paprikachips- Kruste

4 Personen

4 Zanderfilets ohne Haut (MSC, je ca.160 g), halbiert 0.5 TL Salz wenig Pfeffer	Fischfilets mit einer Pinzette von allfälligen Gräten befreien, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, würzen.
90 g Paprika-Chips, zerdrückt 30 g Mandelstifte 50 g Butter, weich 1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale wenig Pfeffer 12 Cherrytomaten	Chips und alle restlichen Zutaten mischen, auf die Fischfilets verteilen. Gratinieren: ca. 8 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Als Beilage im Ofen schmoren

Wildgeschnetzeltes mit Rotkraut & Knöpfli

4 Personen

900 g Rotkabis 1 Zwiebel	Kabis vierteln, Strunk entfernen, in ca. 2 mm dicke Streifen hobeln. Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden.
1 EL Butter 0.75 TL Salz 1.5 dl Rotwein 1 dl Gemüsebouillon 2 EL Apfelessig 1 Lorbeerblatt 2 EL Konfitüre (z. B. Hagebutten) wenig Pfeffer	Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Kabis kurz mitdämpfen, salzen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen. Essig und Lorbeer beigeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. weich köcheln. Konfitüre daruntermischen, würzen.
250 g Pilze (z. B. Steinpilze oder Kräuterseitlinge) Bratbutter zum Braten 600 g geschnetzeltes Rehfleisch oder Hirschfleisch (à la minute) 0.5 TL Salz wenig Pfeffer	Zwiebel schälen, fein hacken. Pilze in Scheiben schneiden. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 1 Min. braten, herausnehmen, würzen. Evtl. wenig Bratbutter beigeben.
0.5 dl Cognac 1 dl Fleischbouillon 2 dl Saucen-Halbrahm 0.25 TL Salz wenig Pfeffer	Zwiebel andämpfen, Pilze ca. 5 Min. mitdämpfen. Cognac, Bouillon und Rahm dazugiessen, aufkochen, ca. 2 Min. köcheln, würzen. Fleisch wieder beigeben, nur noch heiss werden lassen, mit dem Rotkraut anrichten.

Knöpfli

4 Personen

500 g Mehl 1½ TL Salz 5 Eier 53g 3 dl Milchwasser (1/2 Milch/ 1/2 Wasser) 2 EL Öl	1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. 2. Milchwasser und Eier dazugiessen, mit einer Kelle mischen und solange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen. 3. Teig portionenweise durchs Chnöpfli-Sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Chnöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen. Tipp: Chnöpfli in warmer Butter schwenken, evtl. mit Kräutern oder mit goldbraunen Zwiebelringen verfeinern.

Birnencrème mit Schokoladenwürfeln

4 Personen

500 g Birnen, z.B. Conference geschält, in kleinen Stücken 3 EL Zitronensaft 3 EL Birnendicksaft 80 g Zucker 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht 2 EL Williams, nach Belieben	Birnencrème: Birnen, Zitronensaft, Birnendicksaft und Zucker zusammen aufkochen, Birnen weichgaren. Gelatineblätter ausdrücken, zusammen mit dem Williams zur Crème geben, rühren, bis die Gelatine aufgelöst ist. Masse pürieren, auskühlen lassen.
2 dl Rahm, steif geschlagen 80 g dunkle Schoggiwürfeli	Garnitur: 1 Birne, in Scheiben Schokowürfel, nach Belieben Rahm, steif geschlagen

Joghurtkuchen

Kuchenblech 28-30 cm Ø ca. Stück

3 Eier 150 g Zucker 250 g Bio Suisse Butter, flüssig, leicht ausgekühlt 250 g Joghurt nature (Raumtemperatur) 1 - 2 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark 300 g Mehl 1 TL Backpulver Puderzucker zum Bestäuben	Butter und Mehl für das Blech 1. Eier und Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Butter, Joghurt und Vanillemark dazumischen. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, darunter rühren. 2. Teig in das ausgebutterte und bemehlte Blech füllen. 3. Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. 4. Ausgekühlten Kuchen in Würfel schneiden, mit Puderzucker bestäuben

Weinbegleitung

Vielles Vignes

Pinot Gris

Intensus

Moscato d'Asti