Männer Kochklub Willisau

Menü

Rüebli-Lebkuchen-Suppe mit Ingwer

Marroni-Fenchelsalat

Gnudi (Ricottakugeln) mit gebratenen Pilzen und Salbeibutter

Pilz-Ragout mit Schweinefilet und Butterreis

Marroni-Steinpilz-Mousse

Weine

Weisswein
Pinot Gris 2022
Huberwein GmbH, Thurgau

Rotwein
Intensus Insp. 2020, Cuvée Gamaret/Galotta
Cave de la Côte, VD

Kochabend, 21. November 2023, Marcel Bernet

Rüebli-Lebkuchen-Suppe mit Ingwer

Rezept für 4 Personen

Suppe
50 g Lebkuchen, grob gehackt
2 dl Vollmilch
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1-2 cm Ingwer, fein gehackt
1 EL Butter
400 g Rüebli, in Stücken
7 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer
1 dl Vollrahm, steif geschlagen
1 Granatapfel, Kerne ausgelöst oder Petersilie

Zubereitung

Lebkuchen
Lebkuchen ca. 5 Minuten in Milch einweichen.

Suppe
Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in der Butter andämpfen. Rüebli beigeben, ca. 5 Minuten mitdämpfen. Lebkuchen mitsamt der Milch und der Bouillon dazugeben, aufkochen. Suppe ca. 20 Minuten köcheln, bis die Rüebli weich sind, Suppe fein pürieren, würzen.

Anrichten
Suppe mit Schlagrahm und Granatapfelkernen oder Petersilie anrichten.

TIPP: Anstelle von Lebkuchen Basler Läckerli verwenden.

Marroni-Fenchelsalat

Rezept für 4 Personen

Sauce
3 EL Olivenöl
2 EL Limettensaft
1 TL Ingwer, fein gerieben
¼ TL Salz, wenig Pfeffer

Marroni
1 EL Olivenöl
150 g tiefgekühlte geschälte Marroni, aufgetaut, grob gehackt
40 g Pinienkerne
1 TL Zucker
½ Fenchel, in ca. 2 mm dicke Scheiben gehobelt

Salat
1 ½ Fenchel, in ca. 2 mm dicke Scheiben gehobelt
½ Bund Kerbel, Blättchen abgezupft

Zubereitung

Sauce
Öl mit Limettensaft und Ingwer verrühren, würzen.

Marroni
Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Marroni, Pinienkerne und Zucker ca. 5 Min. braten, ½ Fenchel beigeben, ca. 5 Min. mitbraten.

Salat
Restlicher 1 ½ Fenchel und Kerbel mischen.

Anrichten
Sauce darüber träufeln, Marroni darauf verteilen.

Gnudi (Ricottakugeln) mit gebratenen Pilzen und Salbeibutter

Rezept für 4 Personen

Gnudi
400 g Ricotta
60 g geriebener Parmesan
2 Eigelb
40 g Mehl
¼ Zitrone
ca. 150 g Hartweizengriess
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Pilze
200 g Datteltomaten
3 Knoblauchzehen
200 g gemischte Pilze, z. B. Steinpilze, Champignons
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Salbeibutter
50 g Butter
3 Zweige Salbei
Ca. 2 EL des Kochwassers beigeben

20 g Parmesan am Stück oder gerieben

Zubereitung

Gnudi
Ricotta, Parmesan, Eigelb und Mehl in eine Schüssel geben. Etwas Zitronenschale fein dazu reiben. Zu einer weichen Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 20 Minuten ziehen lassen. Den Boden einer Platte mit etwas Griess bestreuen. Aus der Ricottamasse mithilfe von zwei Löffeln Nocken à ca. 25 g abstechen und vorsichtig im restlichen Griess wenden. Zu Kugeln formen. In die vorbereitete Platte legen und mit Griess bestreuen. Unbedeckt im Kühlschrank ca. 10 Stunden ziehen lassen.

Pilze
Kurz vor dem Servieren Tomaten halbieren, Pilze in dicke, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Knoblauch in etwas Öl anbraten und Pilze kurz mitbraten. Tomaten dazugeben und alles einige Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salbeibutter
Butter in einer weiteren Bratpfanne schmelzen. Salbeiblätter darin knusprig braten. Ca. 2 EL des Kochwassers zur Salbeibutter geben.

Gnudi kochen
Unterdessen die Gnudi von überschüssigem Griess befreien. In Salzwasser kurz vor dem Siedepunkt ca. 3 Min. gar ziehen lassen. Gnudi mit einer Lochkelle aus dem Wasser heben.

Anrichten
Gnudi vorsichtig zur Salbeibutter geben, darin schwenken und mit Pilzen und Tomaten anrichten. Parmesan darüber hobeln oder streuen.

Pilz-Ragout mit Schweinefilet und Butterreis

Rezept für 4 Personen

Schweinefilet
1 Schweinefilet
Salz und Pfeffer
2 EL Rapsöl oder Bratfett

Pilz-Ragout
200 g weisse und/oder braune Champignons
100 g Shiitakepilze
100 g Austernseitlinge (sonst Eierschwämmli)
60 g Speckwürfelchen
1 Knoblauchzehe
1 dl Gemüsebouillon
180 g Saucenhalbrahm
2 Zweige Thymian

Butterreis
120 g Reis
1 Zwiebel
30 g Butter
Bouillon/Salz
Petersilie oder Thymian

Zubereitung

Schweinefilet
Backofen auf 120°C Unter-/Oberhitze vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne im Öl rundum 5 Minuten anbraten. Auf ein Blech geben und im Ofen ca. 20 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 60°C erreicht ist.

Pilz-Ragout
Pilze rüsten und in grobe Stücke schneiden. Speck in einer Bratpfanne anbraten. Knoblauch dazu pressen. Pilze beigeben und 2–3 Minuten andünsten. Die Hälfte der Pilze herausnehmen und warmhalten (für Deko). Restliche Pilze mit Bouillon ablöschen, Rahm beigeben und Thymian darüber zupfen. Sauce bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butterreis
Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf die Butter schmelzen, den Zwiebel und den Reis hinzufügen - das Ganze so lange dünsten bis die Zwiebel glasig ist.
Den Reis mit dem Wasser aufgießen, etwas Bouillon/Salz beigeben und den Reis zugedeckt für 15 - 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen (bis der Reis das gesamte Wasser aufgesogen hat).

Anrichten
Reis mit Förmli, Glacelöffel oder Tasse auf vorgewärmten Teller anrichten und mit etwas Petersilie oder Thymian bestreuen. Fleisch in dicke Tranchen schneiden. Mit Sauce anrichten. Beiseitegestellte Pilze darüberstreuen.

Marroni-Steinpilz-Mousse

Rezept für 4 Personen

Steinpilz-Rahm
2 dl Vollrahm
3 TL getrocknete Steinpilze, fein gehackt

Mousse
50 g dunkle Schokolade, fein gehackt
½ dl Vollrahm
220 g tiefgekühltes Marronipürée, aufgetaut
½ EL Kirsch

Topping
1 EL Zucker
100 g blaue Trauben, halbiert
50 g Meringue-Schale, grob gehackt

Zubereitung

Steinpilz-Rahm
Rahm mit den Steinpilzen mischen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Rahm absieben, Steinpilze beiseitestellen. Schlagrahm steif schlagen.

Mousse
Schokolade und Rahm in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glattrühren. Marroni-Püree und Kirsch verrühren. 2 EL der Schokoladesauce darunter rühren, Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle geben (ca. 15 mm Ø). Mousse in die Gläser spritzen.

Topping
Zucker mit den beiseite gestellten Steinpilzen mischen, unter Rühren in einer Bratpfanne «caramelisieren».

Anrichten
Trauben, Meringue und Steinpilze auf dem Mousse verteilen. Restliche Schokoladesauce darüber träufeln.