

Nebikon, 24.02.2024 / MA



**Menu:**

- ♦ **Kerbel-Sellerie Suppe**
- ♦ **Rote-Bete-Mousse mit Wintersalat und Forelle**
- ♦ **Kräuter-Lachs**
- ♦ **Gefülltes Schweinsnierstück mit Gratin**
- ♦ **Apfelmuskuchen mit Streuseln**

**Kerbel-Sellerie Suppe** (4 Pers.)

Zutaten: 1 Zwiebel, 450g Knollensellerie, 300g mehligkochende Kartoffeln, 1EL Butter, 75ml Weisswein, 1L Gemüfefond, 1 Lorbeerblatt, 1 Bund Kerbel, 150g Rahm, Salz, Pfeffer, Muskat, 1TL Zitronensaft, 50g Möhren, Öl zum Frittieren.

Zubereitung: Zwiebel pellen, fein würfeln. Sellerie und Kartoffeln schälen, beides bis auf 50 g klein würfeln. Rest in dünne Streifen oder Scheiben hobeln, mit Wasser bedecken. Butter in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Weißwein zugießen. Sellerie- und Kartoffelwürfel, 900 ml Fond und Lorbeerblatt zugeben und kurz aufkochen. Mit Deckel bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Kerbelblättchen von den Stielen zupfen, dabei ein paar Blättchen zur Deko beiseitelegen, Rest fein hacken. Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen. Sahne und Kerbel zur Suppe geben und fein pürieren. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, noch etwas Fond zugießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Für die Chips Sellerie- und Kartoffelscheibenzwischen Küchenkrepp trocken tupfen. Die Möhren putzen, schälen, quer halbieren und längs in hauchdünne Streifen hobeln. Das Frittieröl in einem kleinen hohen Topf auf 175 Grad erhitzen. Die Gemüsestreifen portionsweise ins Öl geben und kurz rundum goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe mit Gemüsechips und Kerbelblätter servieren.

**Rote-Bete-Mousse mit Wintersalat und Forelle** (4 Pers.)

Zutaten: 200g Randen, 2.5 El Meerrettich, 100g Frischkäse, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1.5 Blätter Gelatine, 70ml Rahm, 25g Pecannusskerne gehackt, 3 EL Walnussöl, 1TL Senf, 1 TL Honig, 1TL Zitronensaft, 80g Salat-Mischung, 300g Forellenfilet, Dill

Zubereitung: Rote Bete schälen. 1/2 Knolle beiseitelegen. Restliche Rote Bete fein reiben, mit Meerrettich, Frischkäse, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Rote Bete schälen. 1/2 Knolle beiseitelegen. Restliche Rote Bete fein reiben, mit Meerrettich, Frischkäse, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Walnussöl mit Senf, Honig, Zitronensaft, 1 TL Wasser, Salz und etwas Cayennepfeffer verrühren. Den Salat waschen und trocken schleudern. Übrige Rote Bete in feine Scheiben hobeln. Von der Mousse Nocken abstechen und auf je 2 Scheiben setzen, mit

Nüssen bestreuen. Forelle mit Salat und Nocken anrichten. Mit Dressing beträufeln, Fisch mit Dill garnieren.

### **Kräuter-Lachs** (6 Pers.)

Zutaten: 800g Lachsfilet, 1 Bund Peterlie, 1 Bund Basilikum, 1 Bund Dill, 1 Bund Kerbel, 1 Bund Schnittlauch, 150g Crème fraîche, 2 EL Semmelbrösel, 30g Parmesan, Pfeffer, 1 EL Butter, 1 EL Zitronensaft, Zucker, 2 EL Nussöl, 1 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung: 2 EL Salz in 1 l kaltem Wasser auflösen. Lachsfilet in einer Schale mit dem Wasser bedecken und 20 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Kräuterblätter abzupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Hälfte der Kräuter fein hacken. Die restlichen Kräuter mit einem feuchten Tuch abdecken und kalt stellen. Crème fraîche verrühren, die gehackten Kräuter, Semmelbrösel und Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen. Den Lachs mit der Hautseite nach unten in eine gebutterte Form geben und mit der Crème fraîche bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 15 Minuten garen. Für die Vinaigrette Zitronensaft mit Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer, Argan- und Sonnenblumenöl verquirlen. Kurz vor dem Servieren die restlichen Kräuter mit der Vinaigrette beträufeln und mit dem Lachs servieren. Dazu passt Baguette.

### **Gefülltes Schweinsnierstück** (6 Pers.)

Zutaten: 700g Schweinsnierstück, 200g Kalbsbrät, 70g eingelegte Tomaten, 1 kleine Schalotte, 1 Zw. Rosmarin, 2 EL gehackte Kräuter (Oregan, Majoran, Thymian, Rosmarin, Peterli), Pfeffer, Muskatnuss, Paprika, Senf, 300g Bratspeck

Zubereitung: Für die Füllung die Tomaten und die Schalotte fein hacken. Zusammen mit dem Kalbsbrät, den gehackten Kräutern und den Gewürzen gut vermischen. Schweinsnierstück dünn aufschneiden. Die Brätmasse dünn auf das Nierstück aufstreichen. Das Bestrichene Nierstück nun langsam und eng zusammenrollen. Die Speckscheiben auf einer Alufolie in Flechtopf auslegen. Das Nierstück mit Senf bestreichen und würzen, dann straff mit dem Speck umwickeln. Mit Küchenschnur binden. Den Braten in einer Form bei ca. 160 °C für ca. 60 Min backen (Kerntemperatur 65-68 °C)

## Kartoffelgratin (4 Pers.)

Zutaten: 800g mehligkochende Kartoffeln, 3dl Milch, 3dl Rahm, 1-2 Knoblauchzehen gepresst, Salz, Pfeffer, Muskat, 100g Gruyère AOP gerieben.

Zubereitung: Alle Zutaten bereitstellen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C). Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-3 mm schneiden oder hobeln. Kartoffelscheiben schichten, Milch, Rahm, Knoblauch mischen und würzen. Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden. Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 40-50 Minuten backen. Garprobe: Mit einem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar. Ofentemperatur um 40°C erhöhen. Käse und nach Belieben Butterflöckli über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren.

## **Apfelmuskuchen mit Streusel**

Zutaten: **Teig:** 300g Weizenmehl, 100g Zucker, ½ Pck. Backpulver, 1 Pr. Salz, 125g Butter, 1 Ei.  
**Streusel:** 200g Weizenmehl, 150g Butter, 150g Zucker, 1TL Zimt gemahlen.  
**Füllung:** 500g Apfelmus, 1Pck. Vanillepuddingpulver (40g)  
**Apfelmus:** 0.5Kg Äpfel ungeschält in Stücken, 1dl Apfelsaft, 0.5 Zimtstange, Zucker

Zubereitung: **Teig:** Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden, hinzugeben und alles verkneten. Zuletzt das Ei hinzufügen. Alles zu einem kompakten Teig kneten und in Folie gewickelt für 30 Minuten kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Butter einfetten und etwas Mehl bestäuben.  
**Streusel:** Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zwischen den Händen zerreiben, bis sich Streusel gebildet haben. Die Streusel bis zur Weiterverarbeitung kühlstellen.  
**Apfelmus:** Äpfel ungeschält sorgfältig rüsten, d. h., faule Stellen grosszügig entfernen, Früchte in Stücke schneiden. Apfelsaft und Zimtstange aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze sehr weich kochen. Zimtstange entfernen, Äpfel durchs Passe-vite in die Pfanne zurücktreiben. Zucker, nach Belieben, darunterrühren.  
Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, in die Springform geben und von Hand einen 3 cm hohen Rand andrücken. Große Unebenheiten mit einem Messer begradigen. Mit der Gabel mehrfach den Boden einstechen.  
**Füllung:** Apfelmus und Vanillepuddingpulver miteinander verrühren. Apfelmus-Mischung auf den Mürbteigboden geben, glattstreichen und die Streusel darüber verteilen. Den Streuselkuchen im vorgeheizten Ofen für ca. 40 Minuten goldbraun backen.  
Kuchen auskühlen lassen, servieren.