



M E N U E

Kocheten vom Dienstag 20. November 2007

zum Apéro:

**Käse-Nusshäppchen und
Freiburger Vacherin-Toasts mit Tomaten**

Kürbissüppchen mit Amaretti

Wintersalat:

Nüssli-Randen-Salat mit Haselnüssen

Pouletbrustwürfel an Sherry-Rahmsauce

Wildreismix

Rüeblistängeli und Broccoli

Marroni-Schokoladen-Terrine

Weine

Zum Apéro:

**Codorniu Raventos, Cava Brut Reserva, Sant
Sadurni, Spanien**

Zum Essen:

Nero d'Avola, Bromeus, Sicilia

Auf gutes Gelingen und e Guete!

Gruppe B:

Peter Lüthi, Peter Lauber, René Mathys und Urs Zünti.

Käse-Nuss-Häppchen

(Menge für 4-6 Personen)

1.25 dl QimiQ
100 gr Alpenkäse gerieben
4 EL sehr fein geriebene Baumnüsse
1 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
Ca. 20 Petersilieblätter zum Garnieren
50 gr Trockenfleisch
Etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Klarsichtfolie

QimiQ glatt rühren, Alpkäse, Nüsse und den fein gehackten Peterli darunter mischen, würzen.

Trockenfleisch-Tranchen einreihig, etwas überlappend auf Klarsichtfolie in 2 Rechtecken auslegen.

Je die Hälfte der Masse in die Mitte der Rechtecke verteilen, mit Hilfe der Folie satt aufrollen und die Rollen ca. 20 Min Tiefkühlen.

Rollen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen, zum Servieren mit den Petersilienblättern garnieren.

Freiburger-Vacherin-Toastes mit Tomaten

(Menge für 4-6 Personen)

6 Scheiben Brot
6 EL Weisswein
150 gr getrocknete Tomaten in Öl, fein gehackt
250 gr Freiburger Vacherin, in Scheiben geschnitten
Etwas Pfeffer

Brotscheiben halbieren, im Backofen bei 200°C ca. 5 Minuten rösten, erkalten lassen.

Mit Weisswein beträufeln und mit den Tomaten bestreichen, dann den Vacherin darauflegen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen (220°C) ca. 5-10 Minuten backen, bis der Käse schmilzt.

Herausnehmen, etwas pfeffern und sofort servieren.

Kürbissüppchen mit Amaretti

(Mengen für 6 -8 Personen)

750 gr Kürbis
1 mittlere Zwiebel
20 gr Butter
1 l Milch
100 gr Amaretti
Salz, $\frac{3}{4}$ -Löffel Zucker, 1 Prise Curry, wenig Zitronensaft

Kürbis rüsten und würfeln. Zwiebel fein hacken. Butter erhitzen, Zwiebel andünsten, Kürbiswürfel kurz mitdünsten, mit der Milch ablöschen, mit Pfeffer und Zucker würzen.

Die Hälfte der Amaretti in die Suppe geben und zugedeckt ca. 30 Minuten leise köcheln lassen. Fein pürieren, aufkochen und mit Zitronensaft, Curry und Salz abschmecken.

Die restlichen Amaretti zerbröckeln und über die angerichtete Suppe streuen.

Wintersalat: Nüssli-Randensalat mit Haselnüssen

(Mengen für 4 Personen)

500 gr Randen, geschält in Streifen geschnitten
130 gr Nüsslisalat
12 Haselnüsse, geröstet, grob gehackt

2 EL Sherryessig
2 EL Rotweinessig
4 EL Haselnussöl
4 EL Distelöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Etwas Sauce für den Nüsslisalat beiseite stellen.

Die Randenstreifen ca. 25 Minuten im Dampf garen, gut abtropfen lassen und noch warm mit der Salatsauce vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Randen in die Tellermitte geben, Nüsslisalat darum herum legen und mit der restlichen Sauce beträufeln. Mit den grob gehackten Haselnüssen bestreuen und servieren.

Pouletbrustwürfel an Sherry-Rahm

(Mengen für 4 Personen)

600 – 700 gr Pouletbrüstchen
3 EL trockener Sherry
2 EL grobkörniger Senf (gestrichene EL)

1 Zwiebel gehackt
1 Knoblauchzehe gepresst
½ Zitrone, nur abgeriebene Schale
1.5 dl Weisswein
1.5 dl kräftige Hühnerbouillon oder Kalbsfonds

1,5 – 2 dl Saucenrahm
2 EL trockener Sherry
ev. etwas Maizena

300 gr Broccoli
300 gr Rüblistängeli

250 gr Wildreismix

Fleisch:

Pouletbrüstchen in 3-4 cm grosse Würfel schneiden, Sherry und Senfkörner mischen, Pouletwürfel in der Sherry-Senfmasse ca. 1 Stunde marinieren. Würfel herausnehmen, mit Küchenpapier abtupfen, die Senfkörner aber nicht entfernen.

Leicht würzen und dann bei mittlerer Hitze anbraten. (Vorsicht die Senfkörner dürfen wohl schön braun aber nicht schwarz werden.)

Ca. 30 Minuten im Ofen (ca. 80°C) nachziehen lassen .

Sauce:

Zwiebel und Knoblauch leicht andämpfen, Zitronenschale beifügen, Weisswein und Bouillon beifügen, auf die Hälfte einkochen. absieben, Sauce beiseite stellen.

Vor dem Servieren Sauce aufköcheln, Saucenrahm und Sherry beifügen, mit etwas Pfeffer abschmecken, ev. mit Maizena binden.

Fleischwürfel in die Sauce geben und servieren.

Beilagen:

Broccoliröschen, Rüblistängeli und Wildreis.

Marroni-Schokoladen-Terrine

(mindestens 4 Stunden kühl stellen)
(Mengen für 4 Personen)

100 gr schwarze Schokolade, zerbröckelt
1 dl Vollrahm, geschlagen
100 gr Marronipüree, aufgetaut
2 EL Zucker
1 EL Kirsch
1 Blatt Gelatine, in Wasser eingeweicht
1 dl Vollrahm geschlagen
4 Orangen, filetiert
Pfefferminze und Puderzucker für die Garnitur

1 Cakeform mit 6 dl Inhalt, Klarsichtfolie

Die zerbröselte Schokolade in eine Schüssel geben, mit siedend heissem Wasser übergießen. Ca. 2 Minuten stehen lassen, Wasser abgiessen und dann die Schokolade glatt rühren. Etwas abkühlen lassen, den Rahm darunter ziehen. Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen, Schokolademasse in die Form geben und glatt streichen.

Die Marronimasse mit dem Kirsch und Zucker glatt rühren. 2 EL Wasser erhitzen, das gut ausgepresste Gelatinenblatt darin auflösen. Die Hälfte des Marronipürees löffelweise unter die Gelatine rühren. Unter ständigem Rühren zur restlichen Marronimasse geben. Rahm sorgfältig darunter-ziehen und dann die Marronimasse auf die Schokoladenmasse in die Cakeform geben, glattstreichen.

Zugedeckt mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Terrine auf ein Brett stürzen, Folie entfernen, in Tranchen schneiden und auf die Teller geben. Orangenfilets dazugeben, mit Pfefferminze und Puderzucker garnieren.