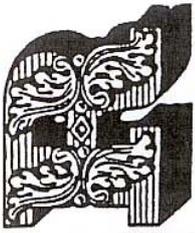


GRÜSS

Menü zur Kocheten vom 24. November 2015



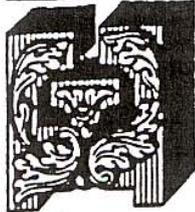
Apéro:
Eierschwämmchen-Feigen-Crostini



Kürbis-Kokossüppchen



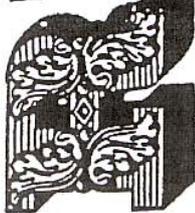
Kleiner Nüsslisalat



Frischlingsrücken auf Kürbis-Kartoffel-Püree
mit Preiselbeer-Espuma



Marroni-Träumli



Wein weiss:
Aigle L'abeille, Chablis AOC, 2014



Wein rot:
Selvarasso, Cantine Due Palme, Salice Salentino, 2011



Auf gutes Gelingen und en Guete!

Gruppe B:

Peter Gärtner, Peter Lauber, Peter Lüthi und (René Mathys)

Eierschwämmchen-Feigen-Crostini



Zutaten für 12 Stück

150 g Eierschwämmchen
1 Schalotte
150 g Eierschwämmchen
1 Schalotte
2 Zweige Thymian
5 Feigen etwa, je nach Grösse, siehe Rezept-Tipp
1 Baguette klein, oder Ciabattabrot
2 Esslöffel Olivenöl (1)
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Olivenöl (2)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Eierschwämmchen rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Thymian von den Zweigen zupfen.

Sollten die Feigen eine zähe dicke Haut haben, die Feigen schälen; sehr reife Früchte jedoch besser mit Schale verwenden, da sie gerne auseinanderfallen. Die Feigen je nach Grösse und Reife vierteln oder in Scheiben schneiden (siehe Rezept-Tipp).

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

Das Brot in Scheiben schneiden und auf das vorbereitete Blech legen. Die Brotscheiben mit der ersten Portion Olivenöl (1) bestreichen. Den Knoblauch halbieren und damit die Brotscheiben einreiben.

Die Brotscheiben im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 10 Minuten rösten.

Inzwischen eine Bratpfanne leer kräftig erhitzen. Die zweite Portion Olivenöl (2) hineingeben, die Pilze, die Schalotten und den Thymian beifügen und alles kurz, aber sehr heiss braten. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pilze auf den noch warmen Brotscheiben verteilen und mit den Feigen belegen. Sofort servieren.

Die Feigen für die Crostini sollten schön reif sein. Bekommt man keine reifen Feigen, die Früchte schälen, in nicht zu dünne Scheiben schneiden und kurz in etwas Butter braten, dabei mit wenig braunem Zucker oder Honig bestreichen. So bekommen die Feigen doch noch etwas mehr Aroma.

Kürbis - Kokos Suppe



Zutaten für 4 Portionen:

1 große	Zwiebel(n)
1 kleine	Peperoni
650 g	Kürbisfleisch, (am besten Hokaido)
2 TL	Ingwer, frisch
600 ml	Gemüsebrühe
400 ml	Kokosmilch
2 EL	Olivenöl
	Curry
	Salz
	Pfeffer
2	Kartoffel(n)

Zwiebel schälen, fein hacken, Pfefferoni in schmale Ringe schneiden, Kürbisfleisch würfeln, Kartoffeln schälen und klein würfeln, Ingwer schälen und fein reiben.

Zwiebeln, Peperoni und Kürbis im Olivenöl andünsten, Kartoffeln und Ingwer begeben. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und bei kleiner Hitze 15 bis 20 Minuten sanft köcheln lassen. Suppe pürieren.

Die Suppe mit der Kokosmilch erwärmen (nicht kochen lassen, Kokosmilch flockt sonst aus) und mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kleiner Nüsslisalat

Frischlingsrücken auf Kürbis-Kartoffel-Püree mit Preiselbeer-Espuma



Kürbis-Kartoffel-Püree

Zutaten für 4 Personen:

500 g mehligte Kartoffel, geschält und gewürfelt

500 g Muskatkürbis, geschält und gewürfelt

250 ml Milch

1 EL Butter

Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffelstücke in Wasser, Kürbisstücke in Milch für jeweils ca. 20 Minuten kochen lassen.

Gekochte Kartoffeln und Kürbis durch eine Kartoffelpresse pürieren.

Kartoffel-Kürbis-Masse mit ca. 100 ml warmer Milch zu einer sämigen Masse verrühren.

Mit Salz und Pfeffer und einer ordentlichen Prise Muskatnuss abschmecken.

(Püree nicht mit einem Stabmixer zubereiten, sonst wird die Masse gummig.)

Preiselbeer-Espuma

Zutaten für 4 Personen:

250 ml Preiselbeersaft

1 Schuss Cointreau

4 EL Preiselbeer

2.5 dl Schlagrahm

2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten lang einweichen.

150 ml Preiselbeersaft erhitzen und mit Cointreau vermengen.

Gelatine ausdrücken und im warmen Preiselbeersaft unter Rühren auflösen.

Den restlichen Preiselbeersaft mit den Preiselbeeren pürieren.

Die beiden Flüssigkeiten vermischen und Schlagrahm zugeben.

Die Masse in eine Siphonflasche (z.B. von iSi Whip, mind. 0.5 Liter) füllen und eine Sahnekapsel aufschrauben. Die Flasche gut schütteln und mind. 1 Stunde lang kalt stellen.

Frischlingsrücken (Jungwildschwein)

Zutaten für 4 Personen:

600 bis 800 g Frischlingsrücken

2 TL Butterschmalz

Dijon-Senf

Kürbiskerne, gehackt

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Frischlingsrücken parieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch auf allen Seiten scharf anbraten (insgesamt ca. 5 Minuten).

Den Frischlingsrücken mit Dijon-Senf einreiben und in den Kürbiskernen wälzen, damit eine durchgängige Panade entsteht.

Den Ofen auf 180 Grad aufheizen und den Frischlingsrücken 15-20 Minuten fertig braten. Das Fleisch soll innen einen noch leicht rosa Kern haben.

Das Kürbis-Kartoffel-Püree auf den Teller anrichten, das Fleisch in Scheiben schneiden und auf das Püree legen. Den Teller mit Kürbiskernen bestreuen und gemeinsam mit dem in einem kleinen Glas gefüllten Preiselbeer-Espuma servieren.

Marroni-Träumli



Zutaten für 4 Gläser zu je ca. 2 dl

30 g Meringue-Schalen, zerbröckelt

280 g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut

3 EL Kirsch oder Orangesaft

1 Bio-Orange, wenig abgeriebene Schale, beiseite gestellt, und 2 EL Saft

120 g Mascarpone

½ EL Puderzucker

1 EL Milch

50 g gebrannte Mandeln, grob gehackt

Zubereitung

Meringues in die Gläser verteilen. Marroni-Püree mit dem Kirsch verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Durchmesser) geben, auf die Meringues spritzen. Orangesaft darüberträufeln.

Mascarpone, Puderzucker, Milch und beiseite gestellte Orangenschale gut verrühren.

Mascarponecreme auf dem Marroni-Püree verteilen, mit den Mandeln verzieren.