

**Kochgruppe Scharf**

**Kochen vom 2. November 2018**

**Herbstsalat**

---

**Rahmschnitzel mit Spiralen**  
**Gedämpfte Tomaten**

---

**Monte Bianco**

## Herbstsalat

8 Personen

2 Kraussalat  
350 g Speckwürfeli  
400 g Waldpilze  
Weisswein  
Balsamico  
Oel

Den Salat rüsten.  
Pilze putzen und etwas zerkleinern.  
In eine Bratpfanne 2 EL Wasser geben und wenn es warm ist die Speckwürfel darin kurz braten.  
Mit einem Schuss Weisswein ablöschen, Pilze beigegeben ein paar Minuten köcheln und würzen.  
Salat auf einem Teller anrichten und mit den lauwarmen Speckwürfeli und Pilzen schön anrichten.

## Rahmschnitzel mit Spiralen

600 g	Teigwaren
4 EL	Mehl
	Paprika
	Salz
	Pfeffer
16	Schweinsplätzli Nierstück
	Oel zum Braten
2	Zwiebeln
500 g	Champignons
2 dl	Weisswein
2 EL	Zitronensaft
4 dl	Rahm
1	Crème fraiche

## 8 Personen

Teigwaren im Salzwasser al dente kochen.  
Mehl, Paprika, Salz und Pfeffer mischen.

Plätzli portionenweise im gewürzten Mehl wenden und im  
heissen Oel je ca. 1 Minute braten. Herausnehmen.

Zwiebel hacken, Champignons vierteln, beides ca. 2 Minuten braten.  
Wein, Zitronensaft und Rahm begeben, aufkochen, Hitze reduzieren,  
ca. 6 Min. köcheln. Plätzli wieder begeben, nur noch heiss werden  
lassen.

## Monte Bianco

(8 Personen)

40 g	Butter	<b>Zucker und Butter in einer Pfanne schmelzen, Birnenwürfel und Zitronensaft begeben, zugedeckt ca. 3 Minuten knapp weich köcheln. Birnen in der Kochflüssigkeit auskühlen. Herausnehmen, beiseite stellen. Kochflüssigkeit auf ca. 4 Esslöffel einkochen, auskühlen, beiseite stellen.</b>
100 g	Zucker	
4	Birnen geschält, entkernt, in Würfeli	
2 EL	Zitronensaft	
440 g	Marroni-Püree	<b>Marroni-Püree mit Williams und der beiseite gestellten Kochflüssigkeit verrühren. Das Püree soll eine streichfähige Konsistenz haben. Masse in eine Vermicelles-Pressen füllen. Zuerst Birnen in das Dessertglas füllen und mit Meronipüree auffüllen. Rahm mit Vanillezucker steif schlagen und garnieren.</b>
2 EL	Williams beiseite gestellte Kochflüssigkeit	
4 dl	Rahm	
1	Päckli Vanillezucker	

En Guäta

Chefkoch Boxler Sepp