

Kochgruppe Scharf

Menü vom 12. November 2021

Gryèresuppe mit Balsamico-Beeren

Schweinskotlette am Stück

Kartoffelstock

**Apfelrosen
Vanilleglace**

**Än schöne Abig und en Guete wünscht euch de
Chefkoch Markus**

Gruyèresuppe mit Balsamico – Beeren

Für 6 Personen

Zutaten

200g frische Preiselbeeren oder Cranberrys
2-3 EL roter Portwein / roten Traubensaft
30g Zucker
1-2 TL Balsamicoessig
2,5 dl Weisswein
0.5dl weisser Portwein / ersatzweise Noilly Prat
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
25g Butter
2 EL Mehl
6dl Bouillon
4-5 Zweiglein Majoran
2dl Rahm
150g Gruyère
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
evtl. einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung

1 Die Preiselbeeren oder Cranberrys kurz kalt spülen und abtropfen lassen. Mit dem Portwein und dem Zucker in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze unter Rühren aufkochen, dann 5 – 8 Minuten dünsten. Zuletzt den Balsamico dazugeben und die Beeren auf die Seite stellen.

2 Für die Suppe den Weisswein und den Portwein oder Noilly Prat in eine Pfanne geben und um gut 1/3 einkochen lassen. In zwischen die Zwiebeln und der Knoblauch schälen und fein hacken.

3 Die Weinreduktion in ein Gefäss umgiessen. In der Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch darin glasig dünsten. Das Mehl darüber stäuben und etwa 1,5 Minuten mitdünsten, bis sich kleine Blasen bilden. Die Weinreduktion und die Bouillon auf einmal dazugiessen und alles unter Ruhem aufkochen. 2-3 Majoranzweige beifügen und die Suppe bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten leise kochen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren, die Rückstände gut ausdrücken und die Suppe in die Pfanne zurückgeben. Denn Rahm beifügen. Bis hier kann die Suppe vorbereitet werden.

4 Vom restlichen Majoran die Blätter abzupfen, den Gruyère entrinden und fein reiben (siehe Tipp).

5 Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe aufkochen. Nach und nach den Käse in die Suppe geben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer sowie wenn nötig mit wenig Zitronensaft abschmecken.

6 Die Suppe in vorgewärmte Schalen oder tiefe Teller anrichten. Die Balsamico-Beeren darauf verteilen und mit den Majoranblättchen garnieren. Und sofort servieren.

Tipp

Findet man keine frischen Preiselbeeren oder Cranberrys, kann man auch getrocknete Cranberrys verwenden. Diese vor Verwendung unbedingt etwa 1 Stunde in warmem Wasser aufweichen.

Für die Suppe sollte der Käse unbedingt frisch gerieben werden. Erstens kann man die Qualität des Gruyères selber aussuchen und zweitens schmilzt der Käse besser.

Schweinskotelett am Stück

für 6 – 8 Personen

Zutaten

4 – 6 Zweige Thymian
4 Zweige Oregano oder Majoran
1 Knoblauchzehe
1 TL Koriandersamen
2 – 3 EL Olivenöl (1)
2 grosse rote Peperoni
1 grosse Zwiebel
1 Schweinskotelett – Krone von ca. 1.2kg
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl (2)
1dl Bouillon

Zubereitung

1 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

2 Die Blätter von Thymian und Oregano oder Majoran abzupfen. Den Knoblauch schälen und halbieren. Die Koriandersamen im Mörser fein zerstoßen. Den Knoblauch und die Kräuter beifügen und alles mittelfein mörsern. Dann die erste Portion Olivenöl (1) beifügen und alles so lange weiterbearbeiten, bis eine Pastete entstanden ist.

3 Die Peperoni halbieren und Stiel, Scheidewände und Kerne entfernen. Die Peperoni in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.

4 Die Kotelett-Krone mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die zweite Portion Olivenöl (2) erhitzen. Die Kotelett-Krone auf allen Seiten insgesamt 6 Minuten anbraten. Das Fleisch in eine grosse Gratinschale geben und mit der Kräuterpastete einstreichen. Peperoni und Zwiebeln salzen und um das Fleisch herum verteilen. Die Kotelett-Krone sofort im 220 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 15 Minuten braten. Dann die Temperatur auf 120 Grad reduzieren und das Fleisch in der langsam absteigenden Hitze weitere 30 Minuten braten (Ofentüre auf keinen Fall öffnen). Nach 30 Minuten die Temperatur auf 80 Grad reduzieren und die Kotelett-Krone weitere 60 Minute nachgaren lassen.

5 Am Schluss das Fleisch mit den Peperoni aus dem Ofen nehmen, die Peperoni in einen hohen Becher oder in den Standmixer geben und die Kotelett-Krone sofort wieder zurück in den 80 Grad heissen Backofen geben.

6 Die Bouillon zu den Peperoni geben und alles mit dem Pürierstab oder im Mixer möglichst fein pürieren. Die Sauce in eine kleine Pfanne umgiessen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

7 Zum Servieren das Fleisch vom Knochen schneiden und anschliessend in feine Scheiben tranchieren. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgiessen.

Tipp

Wer dem Fleisch vor dem Servieren noch etwas mehr Temperatur geben möchte, schneidet das Fleisch nach dem Herausnehmen vom Knochen und gibt es zurück in den Ofen. Nun die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und das Fleisch in der aufstehenden Hitze 6-8 Minuten Temperatur annehmen lassen. Dann sofort herausnehmen und servieren.

Kartoffelstock

Für 4 Personen

Zutaten

1kg mehlig Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten

2dl Milch

30g Butter

1 TL Salz

Muskatnuss

Zubereitung

1 Kartoffel in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weichkochen. Abgiessen und vollständig abtropfen lassen.

2 Milch, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben, bei kleiner Temperatur warmhalten. Kartoffeln durch die Presse oder das Passe-vite treiben oder mit einem Stampfer fein zerdrücken. Kräftig mit der Milch-Buttermischung verrühren, abschmecke. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben.

Apfelrosen mit Vanilleglace und Rahm

für 6 Rosen

Zutaten

1 Blätterteig eckig
4 rotschalig Äpfel
1 Zitrone
Aprikosenkonfitüre
Zimt
Puderzucker
6 Muffinformen

Zubereitung

1 Halbiert die Äpfel, schneidet das Kerngehäuse vorsichtig raus und schneidet sie in dünne Scheiben. Das Wasser in einer Pfanne mit Zitronensaft aufkochen lassen, die Apfelscheiben hinzugeben. Apfel köcheln lassen, bis sie weich sind. Absieben und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

2 Den Blätterteig in 6 gleich grosse Streifen schneiden.

3 Blätterteigstreifen in mit Konfitüre bestreichen. Die Apfelscheiben in einer Reihe auf den oberen Teil legen. Die Kanten des Apfels nach unten, der runde Teil über den Blätterteig hinaus. Zimt darüber streuen. Den Blätterteig zuklappen, dass die Rundung über den Teig hinausschaut.

4 Streifen nun vorsichtig aufrollen und in die Muffinform setzen. Ist diese nicht aus Silikon, dann entweder vorher gut einfetten oder mit Backpapier-Vierecken auslegen.

5 Apfelrosen bei rund 210 Grad etwa 30 Minuten backen und zwischendurch kontrollieren, dass sie nicht zu dunkel werden.

6 Nach dem Backen abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit Vanilleglace und Rahm anrichten.

