

Kochgruppe Scharf

Menü vom 2. November 2012

**Kartoffel-Marroni-Süppchen
mit Balsamico-Marroni**



**Zweierlei Lamm an Balsamico-Feigen-Sauce
Polenta**



Marroni-Tiramisu



Kartoffel – Marroni – Süppchen mit Balsamico – Marroni

Für 6 bis 8 Personen

Zutaten:

1 grosse Schalotte
100 g Stangensellerie
400 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Esslöffel Butter (1)
1 Liter Hühner- oder Gemüsebouillon
300 g tiefgekühlte Marroni, angetaut
25 g Zucker
1 Teelöffel Butter (2)
1 dl Marsala
3 Esslöffel Balsamicoessig
2 ½ dl Rahm
1 Bund Schnittlauch
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. die Schalotte schälen und fein hacken. Den Stangensellerie rüsten, dabei die groben Fäden der Stängel wie bei Rhabarber abziehen, dann in Rädchen schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter (1) erhitzen. Schalotte und Stangensellerie darin 2 – 3 Minuten andünsten. Die Kartoffeln, die Bouillon sowie die Hälfte der Marroni beifügen. Alles zugedeckt 20 – 30 Minuten weich kochen.
3. Inzwischen die restlichen Marroni in Würfel schneiden.
4. In einer kleinen Pfanne den Zucker zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Butter (2) darin aufschäumen lassen, dann mit der Masala und dem Balsamicoessig ablöschen. So lange kochen lassen, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Die Marroniwürfel hineingehen und alles unter gelegentlichen Durchrütteln der Pfanne – nicht rühren, sonst zerfallen die Marroni! – leicht sirupartig einkochen lassen. Warm halten.
5. Den Rahm steif schlagen und wieder kühl stellen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
6. Am Ende der Kochzeit die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Wenn nötig leicht verdünnen. Dann gut die Hälfte des Schlagrahms mit dem Stabmixer unterrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Je ein gehäufter Esslöffel vom restlichen Rahm draufsetzen, etwas Balsamic – Marroni darüber geben und mit Schnittlauch bestreuen. Die Suppe sofort servieren.

Zweierlei Lamm an Balsamico – Feigen – Sauce

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Schalotten
2 Dörrfeigen
4 Zweigen Rosmarin
500 g mageres Lammragout
Salz
Schwarzer Pfeffer
4 Esslöffel Bratbutter (1)
2 ½ dl Rotwein
4 dl Rindsfond oder kräftige Rinderbouillon
2 dl Balsamicoessig
1 – 2 Lammrückenfilets (ca. 300 g)
1 Teelöffel Bratbutter (2)

Zubereitung:

1. Die Schalotten schälen und fein hacken. Von den Dörrfeigen den Stiel entfernen und die Früchte grob hacken. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken.
2. Das Ragout mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter die Bratbutter (1) erhitzen und die Fleischwürfel darin in 1 – 2 Portionen kräftig anbraten; wenn nötig zwischendurch etwas Bratbutter beifügen. Aus der Pfanne nehmen.
3. Im Bratensatz Schalotten und Feigen andünsten. Fleisch und Rosmarin beifügen. Rotwein und ½ des Fonds oder Bouillon dazugeben. Das Ragout zugedeckt auf kleinem Feuer je nach Grösse und Qualität der Fleischwürfel 1 ¼ bis 1 ½ Stunden weich schmoren.
4. Inzwischen restlichen Fond oder Bouillon mit dem Balsamico auf ½ dl einkochen lassen.
5. Wenn das Ragout gar ist, den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie 4 Teller mitwärmen.
6. Die Lammrückenfilets mit Salz sowie Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Butter (2) erhitzen und die Filets darin rundum 3 Minuten anbraten. Sofort auf die Platte im 80 Grad warmen Ofen geben und 35 Minuten nachgaren lassen.
7. Ragout aus der Sauce nehmen, einkochten Balsamico beifügen und die Sauce im Mixer fein pürieren; ist sie zu dick, mit etwas Wein oder Bouillon verdünnen. Die Sauce nochmals gut erwärmen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Das Fleisch beifügen und nochmals gut heiss werden lassen.
8. Die Lammrückenfilets in 2 cm dicke Tranchen schneiden. Zusammen mit dem Ragout auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

Marroni-Tiramisu

Für 2 Personen

Zutaten:

50 g Cantuccini (italienische Mandelbiscuits), ersatzweise Amaretti
½ dl Espresso
1 Teelöffel Zucker (1)
1 Esslöffel Vin Santo oder Kirsch
1 Ei
2 Esslöffel Zucker (2)
½ Block Maronen - Püree (110 g)
100 g Mascarpone

Zubereitung:

1. Die Cantuccini in 2 Dessertschalen oder Gläser legen.
2. In einem kleinen Schüsselchen den Espresso mit dem Zucker (1) und dem Vin Santo oder Kirsch mischen. Über die Cantuccini träufeln.
3. In einer mittleren Schüssel das Ei und den Zucker (2) mit dem Handrührgerät zu einer hellen, dicklichen Creme schlagen.
4. Maronen – Püree und Mascarpone verrühren, dann diese Mischung mit dem Gummischaber unter die Eimasse ziehen.
5. Die Marronicreme auf die Cantuccini geben. Das Dessert 2 Stunden kühl stellen.

Än Guäta wünscht euch dä

Markus