

\*\*\*\*\*

## **Weisskabis-Senfsuppe**

\*\*\*\*\*

## **Pouletwürfel an Paprikarahmsauce**

## **Reibekuchen**

## **Broccoli mit Mandelplättchen**

\*\*\*\*\*

## **Blutorangen-Eclair**

\*\*\*\*\*

**Än Guote wünscht dä Kudi**

## **Weisskabis-Senfsuppe**

### **Suppe**

1 EL Olivenöl  
1 Zwiebel, grob gehackt  
400 g Weisskabis, in Stücken  
200 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücken  
1 dl Weisswein  
9 dl Gemüsebouillon  
2 EL grobkörniger Senf  
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel ca. 5 Min. andämpfen. Kabis und Kartoffeln kurz mitdämpfen. Wein dazugiessen, kurz einköcheln. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln, pürieren. Senf darunterühren, Suppe würzen.

### **Topping**

1 EL Olivenöl  
200 g Weisskabis, in feinen Streifen  
2 EL Ahornsirup  
Schlagrahm

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Kabis ca. 2 Min. anbraten, Ahornsirup begeben, ca. 3 Min. fertig braten. Schlagrahmhäubchen auf die Suppe geben und Kabis darauf verteilen.

## **Pouletwürfel an Paprikarahmsauce**

1 EL Olivenöl  
4 Pouletbrüstli in Würfel geschnitten  
Salz, Pfeffer, Paprika

1 EL Olivenöl  
1 Zwiebel, grob gehackt  
1 Peperoni rot in Würfeln  
1 dl Weisswein  
3 dl Hühnerbouillon  
2 dl Rahm

Pouletwürfel in Olivenöl braten, würzen und beiseite stellen.

Zwiebel und Peperoni in Olivenöl andünsten, mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen. Bouillon begeben und 20 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer pürieren. Rahm begeben und mit Gewürzen und Bouillon abschmecken.

Pouletwürfel zur Sauce geben und kurz aufkochen

## **Reibekuchen**

600 g festkochende Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
2 Eier  
Salz, Pfeffer  
Ausreichend Butter

Die Zwiebeln schälen und mit einer groben Reibe in eine Schüssel reiben. Die Kartoffeln schälen und mit der feinen Reibe ebenfalls in eine Schüssel (Achtung, nicht zusammen mit den Zwiebeln in eine Schüssel geben!) reiben.

Den Kartoffelrieb nach dem Reiben in ein Tuch geben und über eine Schüssel ausdrücken, das stärkehaltige Wasser dabei auffangen. Das Wasser soll später vorsichtig abgegossen werden und die Stärke, die sich am Boden abgesetzt hat, wird zum Kartoffelrieb gegeben.

Die Eier verquirlen und den Kartoffelrieb mit den Zwiebeln und den Eiern mischen. Mit reichlich Salz und Pfeffer würzen und die abgesetzte Stärke noch mit zum Kartoffelrieb geben.

Ausreichend Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen (die Puffer dürfen ruhig schwimmen) und einen leicht gehäuften Esslöffel vom Kartoffelteig abstechen. Die Kartoffelmasse in die Pfanne geben, leicht flach drücken und die Reibekuchen bei mittlerer Hitze ca. 6-8 Minuten goldbraun braten, dabei einmal wenden. Die Reibekuchen portionsweise braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schon gebratene Reibekuchen am Besten im Ofen (80°C) warmhalten.

## **Blutorangen-Eclair**

### **Brühteig**

2 dl Wasser  
1 dl Milch  
75 g Butter  
2 EL Zucker  
1 Prise Salz  
180 g Weissmehl  
1 Blutorange, heiss abgespült, trocken getupft, nur wenig abgeriebene Schale  
3 Eier verknüpft

### **Creme**

3 dl Vollrahm  
2 EL Puderzucker  
2 Blutorangen, heiss abgespült, trocken getupft

### **Glasur**

100 g Puderzucker  
1½ EL Blutorangensaft

### **Brühteig**

Wasser und Milch mit Butter, Zucker und Salz aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl und Orangenschale auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst und sich ein weisser Belag am Boden bildet. Pfanne von der Platte nehmen. Eier portionenweise mit den Schwingbesen des Mixers darunterühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfliessen.

Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 14 mm Ø) füllen. Ca. 8 Eclairs (8 cm lang 2-reihig und ohne Absetzen eine 2. Lage darüberspritzen) mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

### **Backen/Trocknen**

Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen!  
Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen.  
Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, Eclair aufschneiden.

### **Creme**

Rahm und Puderzucker in einen Messbecher geben. Die Schale einer Orange dazureiben, steif schlagen Creme in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) füllen, ca. 30 Min. kühl stellen. Creme auf die Eclairs-Bödeli spritzen. Orangen filetieren. Filets auf die Creme legen.

### **Glasur**

Puderzucker und Saft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Deckel damit bestreichen, auf die belegten Böden legen.