

Kochgruppe Scharf 10. Februar 2023

Tour de Suisse

Thurgauer Öpfelwy-Suppe mit Roastbeef

Benediktiner-Eintopf Kloster Einsiedeln

Tessiner Polenta

Berner Schoggi-Trifle mit süssem Pesto

Ä guetä wünscht üch dä Markus



Thurgauer Öpfelwy-Suppe mit Roastbeef

5 dl Fleischbouillon	in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren
2 Rüebli	in dünne Scheiben schneiden
1 Zwiebel	mit einem Lorbeerblatt und 2 Nelken bestecken Alles begeben, ca. 5 Min köcheln
3 dl Apfelwein	dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren
2 Esslöffel Butter weich 2 Esslöffel Mehl	mit einer Gabel gut mischen, portionenweise unter Rühren in die Suppe geben. Die Suppe unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min.köcheln. Zwiebel entfernen.
$\frac{3}{4}$ Teelöffel Salz wenig Pfeffer	würzen
1 Apfel, geachtelt, in feinen Scheiben	begeben, kurz mitköcheln. Suppe in Teller anrichten.
4 Tranchen Roastbeef	zu Röllchen formen. Suppe garnieren

Benediktiner-Eintopf Kloster Einsiedeln

400 gr. Hackfleisch (Kalb, Rind und Schwein)	Fleisch portionenweise anbraten, Hitze reduzieren
400 gr. Lauch 3 Zwiebeln	in feine Streifen schneiden. fein gehackt, Lauch und Zwiebel andämpfen
5 dl. Gemüsebouillon	dazugiessen, Fleisch begeben, aufkochen Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln
150 gr. Frischkäse mit Kräutern	begeben, gut mischen

Tessiner Polenta

1 Liter Wasser 2 Esslöffel Butter	Zusammen in einer Pfanne aufkochen
1 ½ Teelöffel Salz	salzen
125 gr. Grobkörniger Maisgriess 125 gr. Feinkörniger Maisgriess	einrühren, unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze ca. 40 Min. zu einem dicken Brei köcheln.

Berner Schoggi-Trifle mit süssem Pesto

Schokoladecreme

5dl.	Milch	
1	Vanillestängel	Stängel aufschneiden und Samen auskratzen
1 EL	Maizena	
2	Eier	
2 EL	Zucker	alles mit dem Schwingbesen verrühren
150 gr.	Dunkle Schokolade	fein zerbröckeln, begeben, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen Sobald die Masse bindet, die Pfanne vom der Platte nehmen, ca. 2 Min weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.

Süsse Pesto

6 EL	gemahlene geschälte Mandeln	in eine Bratpfanne unter ständigen Rühren hellbraun rösten, herausnehmen, in einer Schüssel etwas abkühlen
1	Zweig Koriander	fein gehackt
1	unbehandelte Orange	wenig abgeriebene Schale und 1 EL Saft
2 EL	Zucker	
2 TL	Ingwer fein gerieben	alles begeben, gut mischen.

Anrichten:

Die Hälfte der Schokoladecreme in Schalen verteilen, 8 Biskuits (z.B. Petit Beurre) zerbröckelt über die Creme streuen, die Hälfte der Pesto darauf verteilen. Restliche Creme darauf geben, mit dem restlichen Pesto verzieren.