

Partneressen Kochgruppe

Scharf



16. Oktober 2021



Apéro

Minipastetli gefüllt mit Thonmousse und Eigenkration

Thonmousse:

30 gr. Zwiebeln halbiert

1 Essiggurke halbiert

1 Dose Thunfisch

200 gr. Frischkäse

50 gr. Mayonnaise

1 EL Senf

¼ TL Salz

1 Prise Pfeffer

Die ganze Masse zu einer Mousse pürieren.

Meine Eigenkreation:

1 Frischkäse Kräuter

50 gr. Kräuterbutter Café de Paris

Basilikum

Schnittlauch

Pfeffer

3 Tranchen Schinken (kleine Stücke schneiden)

Alle Zutaten gut mischen.

Pilzrahmsuppe

600 gr. Champignons

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehe

200 gr. Kartoffeln

2 Zweige Thymian

2 Zweige Oregano

Baumnüsse

Butter

1,2 l Wasser

4 dl. Rahm

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1/3 Pilze in Scheiben schneiden und bei Seite legen (dient für die Deko)

2/3 der Pilze grob hacken

Zwiebeln Knoblauch und Kartoffeln schälen und grob würfeln

Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten anschliessend die grobgehackten Pilze Kartoffeln und Kräuter dazu geben und 5 Min anbraten.

Mit 6 dl Wasser ablöschen und 15 Min köcheln lassen

2 dl Rahm in die Suppe

Alles cremig pürieren

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die Pilzscheiben und die Baumnüsse in der Butter kurz anbraten danach als Deko auf die Suppe verteilen.

Rehrückenfilet an Wachholdersauce

Rehrückenfilet würzen im Bratbutter anbraten mit Alufolie decken und stehen lassen

Sauce

1 Zwiebel

6 Wachholderbeeren

1 EL Butter

1 dl. Weisswein

2 dl. Wild- oder Kalbsfond

1 Zweig Rosmarin

1 ½ dl. Rahm

2 – 3 EL Gin

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken

Wachholderbeeren grob zerdrücken

Zwiebel und Wachholder in der Butter andünsten Weisswein dazu giessen und zur Hälfte einkochen lassen, Fond und Rosmarinzweige zufügen und zur Hälfte einkochen lassen

Rosmarinzweig entfernen, Rahm dazu giessen und alles pürieren.

Auf kleinem Feuer einkochen lassen bis sie sich cremig bindet.

Den Bratensatz mit dem Gin auflösen und auf 1 Esslöffel einkochen lassen.

Zur vorbereiteten Sauce geben, diese nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knöpfli nach Grossmutterart

300 gr. Mehl

1 dl. Wasser

1 dl. Milch

1 KL Salz

2 Eier

Mehl, Eier, Salz und Flüssigkeit mit dem Schwingbesen gut verrühren. Die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen solange klopfen, bis er Blasen wirft und stückweise von der Kelle fällt.

Teig mindestens 30 Min ruhen lassen.

Wasser und Salz zum sieden bringen. Den Teig durch ein Knöpfli sieb streichen.

Blaukabis

Butter

1 Zwiebel

800 gr. Blaukabis

1 Apfel

½ TL Salz

2 dl Rotwein

1 dl Gemüsebouillon

2 EL Essig

1 Lorbeerblatt

Zwiebel und Blaukabis in feine Streifen schneiden

Apfel in Scheiben schneiden

Zwiebeln Blaukabis und Apfel in der Butter andämpfen, salzen

Wein, Essig und Bouillon dazu geben

Lorbeerblatt hinzufügen und ca. 2 Std. köcheln lassen

Bei Bedarf Flüssigkeit nachfüllen.

Birne Helena

2 Birnen

Saft von 1 Zitrone

200 gr. Zucker

1 Vanilleschote

1 Zimtstange

150 gr. Dunkle Schokolade

Vanilleglace

Rahm

Zubereitung:

Birne schälen, halbieren und entkernen

Zitronensaft, Zucker, aufgeschnittene Vanilleschote und Zimtstange in eine Pfanne mit 0.5l Wasser zum kochen bringen. Birne mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben.

12 – 15 Min dünsten, dabei ab und zu mit der Flüssigkeit beträufeln.

Birnen aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen

Schokolade im Wasserbad schmelzen

Vanilleglace mit einer Birnenhälfte anrichten heiße Schokolade darüber gießen und mit Rahm garnieren.