



Kürbissuppe

Nüsslisalat mit Ei und Speck

**Gämsrücken am Stück gebraten
Rahmsauce mit frischen Waldpilzen
Rosenkohl
Polenta**

Willisauer Apfel-Tiramisu

**Än schöne Abig und
en guete wünscht üch**

**Chefkoch
Markus**

Kürbissuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

1 EL Butter
2 Schalotten, in Stücken
1 Knoblauchzehe, gepresst
500 g Kürbis, in Stücken (ca. 400 g)
5 dl Wasser
1 TL Salz
Wenig Pfeffer
2 dl Vollrahm
1 EL Butter
30 g Kürbiskerne
Einige Salbeiblätter
Wenig Kürbiskernöl

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Knoblauch kurz andämpfen, Kürbis ca. 5 Min. mitdämpfen. Wasser dazu giessen, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln, pürieren. Rahm dazu giessen, nur noch heiss werden lassen. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Kürbiskerne und Salbei begeben, warm werden lassen, bis sie knusprig sind. Rahm flaumig schlagen. Suppe in Suppenteller verteilen, Rahm, Kürbiskerne und Salbei darauf verteilen, Kürbisöl darüberträufeln.

Gamsrücken am Stück gebraten

Für 4 Personen

Zutaten:

800g Gamsnierstück
Salz
Pfeffer
Butter

2dl Braten- oder Wildjus mit einem Schuss
Wacholderschnaps (Gin)

Zubereitung:

Den ausgelösten Gamsrücken würzen. In einer Pfanne mit etwas Butter scharf anbraten, herausnehmen in Alufolie wickeln und im Backofen bei 170 Grad ca. 10-15 Minuten braten.
Das Fleisch in Trachen schneiden und auf den Tellern anrichten.

Pilzrahmsauce

Zutaten für 1 Liter

Zutaten:

50g Butter
30g Schalotten, geschält
400g Pilze, frisch, gerüstet
1dl Weisswein
500g Demi-glace
200g Vollrahm
Salz
Pfeffer

Vorbereitung:

Schalotten fein hacken. Pilze mit einem Tuch abreiben und in gleichmässige Scheiben schneiden. Dem-glace aufkochen.

Zubereitung:

Schalotten in Butter andünsten. Pilze begeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und die Pilze zugedeckt garen. Pilze im Sieb andünsten, leicht auspressen und den Fond auffangen. Pilzfond zu Glace einkochen. Demi-glace begeben und aufkochen. Pilze wieder begeben und kurz kochen lassen. Sauce mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.

Willisauer Apfel-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

Tiramisu

500g Mascarpone
3 Blatt Gelatine
3 Eier
80g Zucker

Willisauer Ringli

80g Mehl
60g Willisauer Ringli
etwas Calvados
30g Zucker
2 Eier
etwas Amaretto
1-2 Stück Äpfel, gewürfelt
etwas Kaffee

Zubereitung Willisauer Ringli:

Die Ringli fein zerstoßen, zwei Eier trennen und das Eiweiss mit dem Zucker aufschlagen. Aus dem Mehl, den zerstoßenen Ringli und dem Eigelb einen Teig rühren und den Eischnee darunterheben. Die Masse auf ein Backblech mit Backpapier ausstreichen und bei 180 Grad hellbraun backen. Die Biskuits halbieren und mit Kaffee und Amaretto tränken. Die geschälten und gewürfelten Äpfel auf das Biskuit geben, die Masse darüber verteilen und das Ganze wiederholen, so dass zwei Schichten entstehen. Das Tiramisu ca. 5 Stunden im Kühlschrank stocken lassen.

Zubereitung Tiramisu-Masse:

Die Eier mit dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Danach die schaumige Masse kaltschlagen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Den Eischaum unter den Mascarpone heben. Die Gelatine in etwas Calvados auflösen und unter die Masse rühren.

Anrichten:

Das Tiramisu mit Kakaopulver bestreuen und auf dünnen Apfelingen anrichten.