

# **Kochgruppe Scharf**

## **Partnerabend 17.10.2015**

\*\*\*\*\*

**Tilsiterrollen mit Traubenfüllung**

\*\*\*\*\*

**Zwei halbe Meter Zwiebelkuchen**

\*\*\*\*\*

**Kalte Currysuppe mit Datteln**

\*\*\*\*\*

**Milchbraten mit Karotten und Lauch**

**Schnittlauchrisotto**

\*\*\*\*\*

**Sauser-Halbgefrorenes mit lauwarmen Trauben**

\*\*\*\*\*

**Än Guote wünscht dä Kudi**

# Tilsiterrollen mit Traubenfüllung



## Zutaten

Für 4 Personen

4 Scheiben milder Tilsiter von 1,5 mm Dicke und ca. 10 cm Länge, ohne Rinde

Füllung:

100 g Mascarpone, gut gekühlt

50 g Magerquark, gut gekühlt

Salz

Pfeffer

Maggi

12 Trauben, weiss oder blau

Trauben zum Garnieren

## Zubereitung

1. Für die Füllung Mascarpone und Magerquark verrühren, bis die Masse fest wird. Mit Salz, Pfeffer und Maggi würzen.
2. Trauben halbieren, entkernen, vierteln und unter die Mascarpone- und Magerquarkmasse ziehen.
3. Tilsiterscheiben mit der Füllung bestreichen, aufrollen. 2 Stunden kühl stellen.
4. Jede Rolle in 2 Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit Trauben garnieren.

# Zwei halbe Meter Zwiebelkuchen

## Zutaten

Für 4 Personen

2 Zwiebeln  
0,5 Tl Kümmelkörner  
200 ml Weißwein  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
50 g Landrauchschinken  
2 Eier  
1 Ei Rahm  
1 Ei Butter  
70 g Schwyzer rezent  
2 Petersilienstiele  
1 großes Baguette



## Zubereitung

1. Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Zwiebelstreifen in einem Topf mit Kümmel, Wein, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker offen ca. 15 Minuten kochen, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen.
2. Speck fein würfeln und mit Eiern, Rahm und Butter glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zwiebeln und Käse vermengen. Petersilienblätter hacken und unterrühren.
3. Das Baguette halbieren, das Weiche herauszupfen und die Zwiebelmasse hineingeben. Baguettehälften auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Gas 3-4, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 10-15 Minuten backen. Noch heiß servieren.

# Kalte Currysuppe mit Datteln

## Zutaten

Für 8 Personen als Vorspeise

- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Currypulver gehäuft
- 2 EL Mehl gehäuft
- 1 dl Noilly Prat
- 1 l Hühnerbouillon
- 1 Orange Saft
- 1 dl Rahm
- 1 EL Rum weiss
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Zitronensaft wenig
- 1 Bund Schnittlauch
- 10 Datteln



## Zubereitung

- 1 Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem, auch dunklem Grün, in dünne Ringe schneiden.
- 2 In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin andünsten. Currypulver und Mehl darüber stäuben und alles kurz mitdünsten. Noilly Prat und Bouillon mischen und unter Rühren zu den Frühlingszwiebeln giessen. Den Orangensaft beifügen und die Suppe zugedeckt etwa 10 Minuten leise kochen lassen.
- 3 Den Rahm zur Suppe geben und diese nochmals aufkochen. Mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren. Die Suppe mit Rum, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer sowie etwas Zitronensaft kräftig würzen. Die Suppe abkühlen lassen, dann kühl stellen.
- 4 Etwa ½ Stunde vor dem Servieren die Suppe aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie nicht zu kalt ist.
- 5 Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe mit dem Stabmixer nochmals mixen. Die Datteln würfeln, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Dattelwürfel in kleine Tassen oder Glasschalen verteilen, die Suppe darüber geben und mit dem Schnittlauch bestreuen.

# Schnittlauchrisotto

## Risotto

Risottoreis  
3 dl Bouillon  
3 dl Weisswein  
2 EL Schalotten fein geschnitten  
1 dl Rahm

## Schnittlauchpesto

20 g Schnittlauch  
2 EL Olivenöl  
20 g Greyerzer gerieben



## Zubereitung

- 1 Schalottenwürfel in Olivenöl andünsten.
- 2 Reis zugeben und so lange mitdünsten bis er glasig ist.
- 3 Mit Weisswein ablöschen und sobald dieser aufkocht mit wenig Bouillon auffüllen. Sanft köcheln lassen und oft umrühren. Immer wenn die Flüssigkeit einkocht, Bouillon nachfüllen.
- 4 Hat der Reis noch wenig Biss, wird das Schnittlauchpesto untergemischt und mit so viel Rahm sämig gemacht wie nötig.

# Milchbraten mit Karotten und Lauch



600 g Kalbsbraten  
1 EL milder Senf  
1 EL Thymianhonig  
½ EL grob gemahlener Pfeffer  
2 Knoblauchzehen  
200 g kleine Zwiebeln  
200 g Karotten  
100 g Lauch  
½ TL Salz  
2 EL Erdnussöl zum Braten  
5 dl Milch  
¼ Bund Thymian  
Fleischbouillon

- 1 Kalbsbraten mit Senf, Honig und Pfeffer würzen. Knoblauchzehen dazupressen und Fleisch damit einreiben. Ca. 1 Stunde marinieren.
- 2 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebeln schälen, Karotten in Stäbchen schneiden, Lauch in Ringe schneiden und gut waschen. Kalbsbraten salzen, bei grosser Hitze in einem Bräter im Öl ca. 3 Minuten rundum anbraten. Gemüse begeben und kurz mitbraten. Milch dazugiessen, so dass das Fleisch ca. zu 2/3 in der Flüssigkeit liegt. Thymianblätter dazuzupfen.
- 3 Kalbsbraten zugedeckt im Ofen ca. 30 Minuten schmoren lassen. Deckel entfernen. Fleisch 5-10 Minuten weitergaren bis es eine Kerntemperatur von 75 Grad hat. Milchschaum entfernen. Jus sieben, mit Bouillon abschmecken.
4. Kalbsbraten einige Minuten ruhen lassen, tranchieren und auf dem Gemüse mit dem Jus servieren.

# Sauser-Halbgefrorenes mit lauwarmen Trauben



## Zutaten

Für 1 flache Form von 0,75 l Inhalt

Für 4 Personen

2 dl Rahm

1 dl Sauser

½ Zitrone, Schale und Saft

100 g Zucker

1 EL Butter

je 100 g weisse und blaue Trauben, halbiert, entkernt

1 EL Zucker

2 EL Sauser

Zitronenzesten zum Bestreuen

## Zubereitung

1. Für das Halbgefrorene Rahm, Sauser, Zitronensaft und -schale sowie Zucker schlagen, bis die Masse dickflüssig wird. In eine flache Form füllen und im Tiefkühler ca. 6-8 Stunden gefrieren.
2. Für die lauwarmen Trauben Butter aufschäumen lassen, Trauben begeben, mit Zucker bestreuen und mit Sauser ablöschen.
3. Beliebige Formen aus dem Halbgefrorenen ausstechen, etwas antauen lassen, mit Zitronenzesten bestreuen und die Trauben lauwarm dazu reichen.