

\*\*\*\*\*

**Apérokäsekugeln**

\*\*\*\*\*

**Pilzcornets**

\*\*\*\*\*

**«Suser»-Sorbet**

\*\*\*\*\*

**Lammfilet im Salzteig**

**Polenta**

**Dörrbohnen**

**Cremiges Kürbisgemüse**

\*\*\*\*\*

**Vermicelles-Parfait**

\*\*\*\*\*

**Än Guote wünscht dä Kudi**

## Apérokäsekugeln (ergibt ca 70 Stück)

3 Essiggurken	in feine Würfel schneiden
3 Scheiben Ananas	in feine Würfel schneiden
100g gemahlene Baumnüsse	
300g geriebener Käse (Greyerzer, Schwyzer)	
150g Frischkäse (Chanteneige oder Mascarpone)	
1 EL Worcestersauce	alles gut mischen
200g gemahlene Haselnüsse	
1 Bund Peterli fein gehackt	in einem Teller mischen

Aus der Käsemasse von Hand mundgerechte Kugeln formen, im Haselnuss-Peterligemisch wenden, auf einer Platte anrichten, garnieren und bis zum Servieren kühl stellen.

## Pilzcornets (ergibt 8 kleine oder 4 große Cornets)

2 bzw. 4 Bogen Backpapier
4 bzw. 8 Büroklammern
4 bzw. 8 kleine Kartoffeln in Alufolie
1 Blätterteig rechteckig ausgewallt
1 Eigelb mit Wasser verdünnt zum Bestreichen
1 TL Thymian getrocknet
600 g Mischpilze (z.B. Pleos, Champignons, Shiitake)
Bratbutter zum Braten
1 Schalotte fein gehackt
1 Knoblauchzehe gepresst
1dl trockener Sherry
150 ml Gemüsebouillon
1 TL Zitronensaft
180 ml Saucenrahm
½ TL getrockneter Thymian
½ Bund glattblättrige Petersilie fein gehackt
Salz
Pfeffer
4 bzw. 8 kleine Wirzblätter
Glattblättrige Petersilie fein gehackt

### Vorbereiten:

Aus dem Backpapier kleine Tüten formen (cornetfoermig) indem die Bögen breitseitig halbiert, einmal gefaltet und dann gerollt werden. Die Tueten mit einer Büroklammer befestigen.

### Cornets:

Blätterteig mit Eigelb bestreichen, mit Thymian bestreuen, formen. Dazu Teig der Länge nach in etwa 2,5cm breite Streifen schneiden. Je 1 bzw. 2 Streifen mit der bestrichenen Seite nach aussen von der Spitze her leicht überlappend um die Papiertüte wickeln. Cornets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Zum Stabilisieren in jedes Cornet eine vorbereitete Kartoffel legen. Cornets kurz kühl stellen.

### Backen:

Bei 220 Grad etwa 15 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens, herausnehmen. Tüten sorgfältig entfernen, Cornets im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Türe etwa 15 Minuten trocknen.

### Pilzfuellung:

Pleos: Stiele anschneiden. Champignons: Mit einem Pinsel reinigen, Stiele anschneiden. Shiitake: Zähle Stiele entfernen. Alle Pilze zerkleinern. In der heissen Bratbutter portionenweise anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Schalotten und Knoblauch in derselben Pfanne andämpfen, mit der Flüssigkeit ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Rahm und Kräuter beifügen, kurz aufkochen, würzen.

### Servieren:

Je 1 bzw. 2 Cornets auf vorgewärmten Tellern verteilen, mit je einem Wirzblatt und den Pilzen füllen.

## TIPS:

Cornets können durch gekaufte Pastetli ersetzt werden. Cornets können auch 3-4 Tage im voraus gebacken werden, dabei sollten sie gut verschlossen aufbewahrt werden. Vor dem Servieren in dem auf 100 Grad vorgeheizten Ofen etwa 10-15 Minuten erwärmen. Pilzfüllung kann auch etwa 1/2 Tag im voraus hergestellt werden. Rasch abkühlen und dann kühl stellen. Vor dem Servieren kurz aufkochen.

## «Suser»-Sorbet für 6 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gefrieren: ca. 6 Std.

2 dl Wasser  
120 g Zucker  
3 dl Suser (frischer roter Traubensaft)  
1 EL Zitronensaft  
2 frische Eiweisse  
1 Prise Salz  
2 EL Puderzucker  
2 dl Suser  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Zucker  
300 g kleine Trauben (z.B. rote Chasselas),  
halbiert, evtl. entkernt



1. Wasser mit Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 8 Min. köcheln, in eine Chromstahlschüssel giessen, abkühlen.
2. Suser und Zitronensaft darunter rühren, ca. 1 Std. anfrieren, durchrühren.
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Puderzucker begeben, kurzweitschlagen. Sorgfältig unter die angefrorene Masse ziehen. Zugedeckt ca. 5 Std. gefrieren, dabei 2–3-mal gut durchrühren.
4. Suser und Zitronensaft mit Zucker aufkochen, auf ca. die Hälfte einkochen.
5. Trauben begeben, aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, bis zum Servieren zugedeckt ziehen lassen

Servieren: Kompott warm werden lassen, die Hälfte davon in vorgekühlte Gläser verteilen. Sorbet leicht antauen, im Mixglas geschmeidig rühren, auf dem Kompott anrichten, restliches Kompott darauf verteilen, sofort servieren.

Lässt sich vorbereiten: Sorbet ca. 1 Monat im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Kompott ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

## Lammfilet im Salzteig

4 Lammfilet 600...700 g

Je 2 Filets aufeinanderlegen, so dass das schmale auf das breite Ende zu liegen kommt.

Filet mit Küchenschnur binden.

2 EL Olivenöl

Fleischpakete von allen Seiten in Olivenöl kurz aber kräftig anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen.

1 dl Cognac

Bratensatz mit Cognac ablöschen und für die Sauce beiseitestellen. Schnüre entfernen

1 EL Korianderpulver

Fleisch mit Koriander und Senf einreiben. Darauf achten, dass die Filets aufeinander bleiben.

4 EL süsser Senf

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

mit Pfeffer würzen.

1 Bund glattblättriger Peterli

fein hacken und über das Fleisch verteilen.

4 grosse Scheiben grüner Speck

Fleischpakete mit Speck umwickeln

### Salzteig

400 g Mehl

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, den Teig halbieren und 5mm dick auswallen.

400 g Kochsalz

Kreuzförmig zuschneiden und je ein Fleischpaket darauflegen.

2 Eier

Zu einem Paket verschliessen.

2 dl Wasser

Mit der Verschlussseite nach unten auf ein Backpapier legen.

Im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen 10 Min. Backen.

Herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen

### Sauce

1 EL Bratbutter

Butter schmelzen, Thymian darin andünsten,

4 Zweige Thymian

Bratenjus, Fond und Rahm begeben und alles leicht cremig einkochen lassen

2 dl Lamm oder Kalbsfond

1 dl Rahm

Salz, Pfeffer aus der Mühle

abschmecken

Zum Servieren den Salzteig rundum seitlich aufschneiden und den Deckel abheben.

Die Lammfilets in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten.

## **Polenta** (für ca. 4 Portionen)

250g Linthmais-Polenta (alle Polenta-Varianten)  
1 L Gemüsebouillon  
1 Zwiebel, fein gehackt  
60g Butter  
wenig Olivenöl  
2-3 Rosmarinzwige  
1 Lorbeerblatt

Die Zwiebeln in Olivenöl oder Butter glasig dünsten, Polentagriess, Gemüsebouillon und das Lorbeerblatt begeben und gut vermengen.

Die Polenta aufkochen, zudecken und auf kleiner Flamme etwa 10 Minuten weiterköcheln lassen. Allenfalls in eine Auflaufform umleeren und für ca. 30-40 Minuten in den auf 120°C vorgewärmten Backofen schieben und quellen lassen.

Die Butter mit den Rosmarinzwigen ca. 10 Minuten ziehen lassen. Butter passieren und in die Polenta rühren, mit Kräutermeersalz nach Belieben abschmecken.

## **Dörrbohnen**

Dörrbohnen zu kochen, ist simpel, braucht aber Vorbereitung, denn sowohl das Einweichen als auch das Kochen selber sind recht zeitintensiv. Vor dem Kochen musst du die Dörrbohnen einweichen.

Einweichzeit: 6-12 Stunden, am besten über Nacht.

Achte darauf, dass die Bohnen grosszügig mit kaltem Wasser bedeckt sind.

Das Einweichwasser anschliessend weggiessen.

### **Dörrbohnen kochen:**

1 gehackte Zwiebel in Butter andämpfen.

Die eingeweichten und abgetropfen Dörrbohnen mitdämpfen, mit Wasser ablöschen, würzen und aufkochen.

Zugedeckt bei kleiner Hitze 40-60 Minuten kochen.

Kochflüssigkeit am Ende abgiessen.

Dörrbohnen kannst du auch im Dampfkochtopf garen. Kochzeit: 15 Minuten.

## Cremiges Kürbisgemüse Für 4 Personen

1 Hokkaidokürbis  
½ Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Apfel  
1.5 dl Bouillon  
2 EL Butter  
1 dl Rahm  
1 TL Mehl  
Salz  
Pfeffer  
Chiliflocken  
etwas Zitronensaft  
½ Bund Petersilie gehackt

Den Kürbis aushöhlen, das Kürbisfleisch in mittelgrosse Würfel schneiden

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch auf mittlerer Stufe 5 Minuten anbraten. Apfelwürfel dazugeben und nochmals 5-6 Minuten unter Rühren braten.

Apfel-Zwiebelgemüse mit Bouillon ablöschen. Kürbiswürfel dazugeben, umrühren und zugedeckt so lange dünsten, bis die Kürbiswürfel weich sind. Dauert ca. 15 bis 20 Minuten, zwischendurch einen Kürbiswürfel probieren .

Rahm mit Mehl klümpchenfrei verquirlen, wenn diese Mischung zu dick ist. 2-3 El kaltes Wasser dazugeben, Mehlsahne in das kochende Gemüse geben und sofort umrühren. Kurz aufkochen und den Herd ausschalten

Am Ende einige Spritzer Zitronensaft und Chiliflocken dazugeben, abschmecken, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit Petersilie bestreut servieren.

**Vermicelles-Parfait** Für 6 Personen: Für eine Cakeform (ca. 20 cm), kalt ausgespült, mit Klarsichtfolie ausgelegt

2 frische Eigelbe  
3 EL Zucker  
1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten; Samen ausgekratzt  
220 g tiefgekühltes Marronipüree, aufgetaut, in Stücken  
1 EL Kirsch  
2½ dl Vollrahm, steif geschlagen  
2 frische Eiweisse  
1 Prise Salz  
1 EL Zucker

100 g dunkle Schokolade, grob gehackt  
50 g Haselnüsse, grob gehackt



## Parfait:

Eigelbe, Zucker und Vanillesamen in eine dünnwandige Schüssel geben. Schüssel über das nur knapp siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Masse ca. 4 Min. schaumig rühren, bis sich Rührspuren abzeichnen.

Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren, etwas abkühlen

Vermicelles und Kirsch begeben, mischen. Schlagrahm mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen, in der vorbereiteten Form verteilen, glattstreichen. zugedeckt ca. 6 Std. gefrieren.

Servieren: Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben. Schüssel über das nur knapp siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, etwas abkühlen.

Parfait aus dem Tiefkühler nehmen, auf eine Platte stürzen. Folie entfernen, Schokolade über das Parfait giessen, Haselnüsse darauf verteilen.

## Vorbereiten:

Das Parfait lässt sich gut am Vortag vorbereiten