
Weissweinsuppe mit Gorgonzola

Poulet oder Käse an Spinatsauce

Basmatireis

Naan

Bratapfel-Zimt-Creme

Än Guote wünscht dä Kudi

Weissweinsuppe mit Gorgonzola

Suppe

- 1 EL Butter
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 EL Weismehl
- 4 dl Weisswein
- 6 dl Bouillon
- 2 1/2 dl Saucen-Halbrahm
- 50 g Blauschimmelkäse
- 50 g Mandeln, geröstet, grob gehackt
- 200 g blaue Trauben, längs halbiert
- 25 g Blauschimmelkäse (z B. Gorgonzola), in kleinen Stücken

Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebeln begeben, ca. 5 Min. andämpfen. Mehl begeben, kurz mitdünsten. Wein dazugießen, mit dem Schwingbesen unter Rühren aufkochen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Saucen-Halbrahm und Käse begeben, rühren bis der Käse geschmolzen ist, würzen.

Suppe: Suppe anrichten. Trauben, Mandeln und Gorgonzola darüber streuen.

Poulet oder Käse an Spinatsauce

Ingwer-Knoblauchpaste

- 100 g Ingwerwurzel, frisch
- 100 g Knoblauch, frisch, geschält
- 4 EL Pflanzenöl, zuvor erhitzt und auf Raumtemperatur abgekühlt
- ½ TL Salz

Den Ingwer nicht schälen, sondern einige Stunden in Wasser einweichen.

Das Öl erhitzen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Währenddessen den Knoblauch schälen und Ingwer und Knoblauch in Würfelchen schneiden. Beides in einen Mixer oder ein für den Stabmixer geeignetes Gefäß geben, etwas Öl zugeben und pürieren. Dabei nach und nach das restliche Öl hinzufügen. Die Paste wird immer heller und heller, am Schluss sollte sie der Konsistenz von Mayonnaise ähneln.

Die Paste in ein ausreichend großes Glas füllen. Sie hält sich 2-3 Monate im Kühlschrank.

FÜR DIE SAUCE

- 1-2 Chilischoten
- 200 g TK-Spinat
- 2 Zwiebel
- 4 grüne Kardamomkapseln
- 2 Tomaten
- 4 EL Rapsöl
- 1 Stange Cassia-Zimt (ca. 7 cm lang)
- 4 Nelken
- 1 EL Ingwer-Knoblauch-Paste
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- ½ TL Fenchelsamen
- ½ TL gemahlene Kurkuma
- Salz
- 1 dl Rahm
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 1 TL Garam Masala

1. Chilis waschen. Für weniger Schärfe längs halbieren. Stiele, Trennwände und Kerne entfernen und fein hacken.
2. Den Spinat auftauen und mit 100 ml Wasser zu einer feinen Sauce pürieren. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Kardamomkapseln an den Enden einritzen.
3. Tomaten kreuzweise einritzen und 1 Min. mit kochendem Wasser überbrühen. Kalt abschrecken. häuten und das Fruchtfleisch grob hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zimt, Nelken, Kardamomkapseln darin bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. braten, bis sich ein schönes Aroma entfaltet. Zwiebel dazugeben und glasig anbraten. Ingwer-Knoblauch-Paste, Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, Fenchel und 1 TL Salz dazugeben und einkochen, bis die Tomaten komplett zerfallen sind. Mit dem Kochlöffel das Gemüse immer wieder zerdrücken.
4. Spinat und Rahm dazugeben. Hitze steigern und die Sauce ca. 10 Min. einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
5. Die Pouletbrüstchen in grosse Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, gut anbraten und einem Teil der Sauce begeben.
6. Herd ausschalten. 1 Prise Muskat und Garam Masala unterrühren. Alles zugedeckt noch 5 Min. ziehen lassen.
7. Den Käse in Stücke schneiden, anbraten und der restlichen Sauce begeben

Mit Basmati-Reis und Naan servieren

Naan (12 Stück)

HEFETEIG:

400 g Mehl
1 TL Salz
1 TL Zucker
20 g Hefe, zerbröckelt
1,5 dl Milch
75 g Rahmjoghurt (griechische Art)
2 EL Butter, flüssig

KNOBLAUCHBUTTER:

75 g Butter
2 - 3 Knoblauchzehen, gepresst
Salz

1. Teig: Mehl, Salz und Zucker mischen. Hefe mit Milch, Joghurt und Butter beifügen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden aufs doppelte Volumen aufgehen lassen.
2. Teig in 12 Teile schneiden. Zu Kugeln formen und auf wenig Mehl oval ausrollen und auf leicht bemehltes Backpapier legen. Zugedeckt 15-20 Minuten aufgehen lassen.
3. Teigfladen portionenweise in der nicht zu heißen Bratpfanne beidseitig je 2-3 Minuten backen, herausnehmen und kurz warm stellen.
4. Knoblauchbutter: Butter und Knoblauch erhitzen, salzen. Flüssige Knoblauchbutter über die Naan träufeln und servieren.

Zubereitung im Backofen

1. Ein Blech in den Ofen schieben, Ofen auf 240 Grad vorheizen.
2. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. In 6 Portionen teilen, zu Fladen von je ca. 16 cm Ø auswallen. Blech aus dem Ofen nehmen, gut bemehlen, die Hälfte der Teigfladen darauflegen.
3. Backen: ca. 3 Min. in der Mitte des Ofens. Blech in die obere Hälfte schieben.
4. Fertig Backen: ca. 2 Min.
Herausnehmen, Fladen auf ein Gitter geben, die Hälfte der Butter darauf verteilen. Restliche Fladenbrote gleich backen, warm servieren.

Bratapfel Zimt Creme für 4 Personen

Zutaten

Apfelmus mit Stücken

4 Äpfel
50 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
Saft einer halben Zitrone
50 ml Apfelsaft

Zimtcreme:

250 g Quark
180 g griechisches Joghurt
2 TL Zimt
2 TL Ahornsirup

Karamellierte Mandeln:

1 EL Butter
100 g Mandel-Stifte
50 g Zucker

Apfelmus mit Stücken

1. Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In mittlere Würfel schneiden und in einer Form gut verteilen. Das Mark einer Vanilleschote, den Zucker, Zitronen- und Apfelsaft nacheinander über die Apfelspalten geben und einmal durchmischen.
2. Im Backofen bei 200 Grad Umluft für etwa 20 Minuten backen bis sie weich sind. Herausnehmen. $\frac{3}{4}$ der Masse pürieren, dass ein Mus entsteht. Eventuell noch etwas Wasser hinzufügen. Restliche Apfelstücke wieder dazu geben und komplette auskühlen lassen.

Karamellierte Mandeln:

1. Butter in eine Bratpfanne geben und schmelzen. Mandelstifte leicht anrösten. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Auf ein Backpapier geben und verteilen. Auskühlen lassen.

Zimtcreme:

1. In einer Schüssel Quark, Joghurt, Zimt und Ahornsirup vermischen.

Anrichten:

1. Zimtcreme und Apfelmasse abwechslungsweise in Gläser schichten. Am Schluss einige karamellierte Mandeln hinzugeben.

