

Kartoffelsuppe mit Gorgonzola

Lammcarré unter der Haube auf Schmorzwiebeln mit Parmesankartoffeln

Rotweincake mit Schlagrahm

Än Guote wünscht dä Kudi

Kartoffelsuppe mit Gorgonzola

Zutaten

1 EL	Butter
1	Knoblauchzehe, gehackt
1	Zwiebel, gehackt
250 g	Kartoffeln, geschält, in Stücken
2 dl	Weisswein
5 dl	Gemüsebouillon
150 g	Gorgonzola mit Mascarpone
	Salz und Pfeffer nach Belieben
½	Granatapfel, Kerne herausgelöst
1	Handvoll Rucola



ZUBEREITUNG

Butter in einer grossen Pfanne schmelzen. Knoblauch, Zwiebeln und Kartoffeln kurz andünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen. Aufkochen und 20 Min. zugedeckt köcheln lassen.

Den Gorgonzola-Mascarpone begeben. Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten: Suppe in vorgewärmte Suppenteller geben. Granatapfelkerne und einige Rucolablätter auf der Suppe oder am Tellerrand verteilen.

Lammcarré unter der Haube auf Schmorzwiebeln mit Parmesankartoffeln

Zutaten

Für 5 Personen

2	Lammrücken
2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Paniermehl
1 EL	Senf
20 g	Pinienkerne
25 g	Oliven schwarz
1	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer
700 g	Gemüsezwiebeln frisch
25 g	getrocknete Tomaten
2 EL	Olivenöl
2 EL	Zucker
0,125 Liter	Weißwein
2 Blatt	Lorbeer
3 Zweige	Thymian frisch
2 TL	Melassesirup dunkel
30 g	Sultaninen
600 g	Kartoffeln geschält frisch
2	Eier
150 g	Parmesan
	Butter



Zubereitung

Für das Lammcarré alle Zutaten – außer dem Fleisch - miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Fleisch salzen und pfeffern. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und das Lamm bei starker Hitze auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. Mit der Fleischseite nach oben auf ein Blech legen. Die Paniermehlmischung auf dem Fleisch verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Umluft 170 °C) auf der 2. Schiene von unten 15 bis 18 Minuten garen. Kurz ruhen lassen und die Lammteile halbieren.

Für die Schmorzwiebeln die Gemüsezwiebeln so schälen und halbieren, dass der Wurzelansatz stehen bleibt. Zwiebelhälften in Spalten schneiden. Die getrockneten Tomaten (ohne Öl) grob würfeln. Nun das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Anschließend den Weißwein dazugießen, die Lorbeerblätter, die Thymianzweige, den Melassesirup, die Tomatenwürfel und die Sultaninen dazugeben. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten weiter schmoren.

Für die Parmesankartoffeln die Kartoffeln schälen, gar kochen und noch warm durch eine Presse geben. Anschließend die Eier und den Parmesan unterrühren. Danach so viel Mehl zufügen, dass eine kompakte Masse entsteht. Nun kleine Portionen abstechen, formen und in kochendes Wasser legen (ca. 3-4 Minuten, bis die Nocken an der Oberfläche schwimmen). Zum Schluss abtropfen und abkühlen lassen und in Butter anbraten.

Die Lammcarrés auf den Zwiebeln mit den Parmesankartoffeln anrichten.

Rotweincake

250 g	Mehl	
250 g	Zucker	
1 Päckli	Vanillezucker	
1 Päckli	Backpulver	
1 TL	Zimt od. Lebkuchengewürz	
1 TL	Cacao	
100 g	Schoggistreusel	alles zusammen schütteln
2,5 dl	Rotwein	
4	Eier	Im Shaker schütteln'
250 g	Flüssige Butter	

Flüssige Butter, Rotwein und Eier in den Behälter geben und nochmals gut schütteln. In Form geben.

Backen: 50-60 Min bei 200 Grad im NICHT vorgeheizten Ofen.

Mit Schlagrahm servieren