

Kochen vom 27. September 2002
Chefköche: Richi Zwick / Elmar Hug

M E N U E

Birnen / Roquefort - Schnitten

Käse - Sellerie Salat mit Nüssen

Randensuppe

Auberginengratin

Pilzragout mit Papardelle

Birnen mit Amaretti

BIRNEN-ROQUEFORT-SCHNITTEN

150 gr Roquefort, zerdrückt

3 EL Milch

beides mit Gabel gut mischen

100 gr Tilsiter, grob gerieben

1 Messerspitze Muskat

wenig Pfeffer

2 reife Birnen, entkernt, in Vierteln,
dann in feinen Scheiben

alles mischen, auf dem Brot verteilen

1 Bund Schnittlauch, geschnitten

nach dem Backen darüber streuen

Brot: 8 Scheiben Vollkorn-Toastbrot

Backen: ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

🍷 für 4 Personen berechnet

PILZRAGOUT AN PORTWEINSAUCE

| | |
|--|--|
| 300 gr frische Champignons | rüsten, waschen, halbieren es empfiehlt sich ein Pilzpinsel! beträufeln |
| ½ Zitrone, Saft | |
| 1 Dose Eierschwämmli | abtropfen lassen |
| 1 Päckli Morcheln (ca. 30gr) ausdrücken | 10 Minuten einweichen, gut ausdrücken |
| 1 EL Olivenöl | |
| 2 – 3 Schalotten, gehackt | andämpfen Pilze beifügen |
| Salz, Pfeffer, etc. | würzen. Bei guter Hitze ca. 15 Min. dämpfen, bis fast keine Brühe mehr in der Pfanne ist |
| 1 dl Portwein | darübergießen, Deckel entfernen, Wein etwas einkochen lassen. |
| 1 ½ dl Rahm, nach Belieben | daruntermischen |

Kochzeit 25 – 30 Min

Tipp: Das Pilzgericht kann mit andern frischen Pilzen bereichert werden, z.B. Steinpilzen

Dazu passen: Papardelle mit Parmesan

🍷 für 4 Personen berechnet

RANDENSUPPE

| | | |
|--------|---|---|
| 2 EL | Margarine o Butter | in einer Pfanne warm werden lassen |
| 1 | Zwiebel, fein gehackt | |
| 1 | Apfel, geschält, gewürfelt | |
| 3 EL | Meerrettich, frisch gerieben | zugeben, andämpfen |
| 1 | gekochten Randen, geschält | würfeln, beifügen, kurz mitdämpfen |
| 1 ½ Lt | Gemüsebouillon | dazugiessen, weich kochen, pürieren, in die Pfanne zurückgeben |
| | Salz und Pfeffer nach Bedarf | würzen |
| 200 gr | Sauerrahm o halb steif geschlagener Rahm | zuletzt daruntergeben |

Garnitur: aus Randenscheiben Sterne (oder passendes Motiv) ausstechen, auf die Suppe legen

KÄSE-SELLERIE-SALAT MIT NÜSSEN

| | |
|---------------|----------------------------|
| 1 – 2 Stangen | Staudensellerie |
| 200 gr | milder Parmesan |
| 100 gr | Baumnüsse, ohne Schale (!) |
| 4 EL | mildes Olivenöl |
| 2 – 3 EL | Zitronensaft |

Salz, bunter Pfeffer

Die Selleriestangen waschen, putzen, wenn nötig, die Fäden abziehen. Den Sellerie in etwa ½ cm feine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Den Käse mit einem Feinhobel oder einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden und dazugeben.

Die Baumnüsse grob zerbrechen und ebenfalls dazugeben.

Das Öl mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und mit allen Zutaten vermischen.

Tipp: Statt Sellerie passt auch Fenchel sehr gut in diesen Salat

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten (je nach Talent)

🍷 Rezept für 4 Personen berechnet

AUBERGINENGRATIN

| | |
|----------------|--------------------------------------|
| 2 grosse | Auberginen (ca. 800gr) |
| Salz | |
| 1 grosse | Zwiebel |
| 1 grosse | Knoblauchzehe |
| 5 EL | Olivenoel |
| 500 gr Tomaten | aus der Dose |
| Pfeffer | |
| 1 Bund | Peterli |
| ½ Tasse | Basilikumblätter |
| 150 gr | Mozzarella |
| 50 gr | Parmesan, frisch gerieben |
| 2-3 EL | Pinienkernen oder Sonnenblumenkernen |

Von den Auberginen die Stielansätze abschneiden. Die Früchte waschen, abtrocknen und längs in etwa 7-10mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben salzen, aufeinanderlegen und ca. 30 Min. Saft ziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. ½ EL Oel in einem Topf erhitzen und beides darin goldbraun braten. Die Tomaten dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. leicht einkochen lassen, dabei die Dosentomaten zerdrücken. Die Tomatensauce salzen und pfeffern. Kräuter waschen, hacken und bis auf einen kleinen Rest einstreuen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier abtupfen. In einer grossen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben nacheinander bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten, dabei das restliche Oel verwenden.

Den Mozzarella in ca 1cm grosse Würfel schneiden. In eine Auflaufform abwechselnd Auberginenscheiben, Tomatensauce, Mozzarellawürfel und Parmesan einschichten, dabei mit einer Käseschicht enden. Die Pinienkernen darüber streuen.

Die Auberginen im Backofen, Mitte, 200°, 20Min. gratinieren.

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden

🍷 für 4 Personen berechnet.

AMARETTO-BIRNEN

(lässt sich gut vorbereiten. Gelingt leicht !)

4 mittelreife Birnen (sollten auf Druck leicht nachgeben)
40 g Butter
50 g Amaretti (Mandelmakronen)
30 g ungeschälte Mandeln
1 Prise Zimtpulver
 $\frac{1}{8}$ l Amaretto (oder Marsala)

Die Birnen waschen, ungeschält halbieren und die Kerngehäuse kegelförmig ausschneiden.

Die Butter in einer ausreichend grossen Pfanne aufschäumen lassen und die Birnen darin mit der Schnittfläche nach unten bei schwacher Hitze 3-4Min. anbraten.

Inzwischen die Amaretti und die Mandeln im Blitzhacker zerkleinern und in einem kleinen Schälchen mit dem Zimt und 1-2 EL Amaretto zu einer nicht zu weichen Paste verrühren.

Die Birnen wenden und die Paste auf die Oberseite der Birnen verteilen. Ca. 100 ml Wasser und die Hälfte des restlichen Amaretto angiesen.

Den Deckel auflegen und die Birnen bei ganz schwacher Hitze 20-40Min. (je nach Sorte!) schmoren, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen.

Die Birnen auf Portionsteller setzen. Den übrigen Amaretto in die Pfanne giessen und die Flüssigkeit bei starker Hitze in 2-3 Minuten zu einer dickflüssigen, sirupartigen Sauce einkochen. Diese dekorativ über die Birnen und die Teller giessen. Das Dessert gleich servieren.

Tipp: Serviere die geschmorten Birnen z. Bsp. mit herrlich schmelzender Frisco-Vanilleglace!

Zubereitungszeit: 40Min – 1h

🍷 Rezept für 4 Personen berechnet