



B E A N S

. w i r k o c h e n

Beans: Bruschette

SVP: Vaterländische Maisrahmsuppe

CVP: Dorsch auf Peperonigemüse

Beans: Filet im Cognacschaum mit Zitronenrisotto und Rüeblli

FDP: Zwetschgen-Tiramisu



B E A N S

. w i r k o c h e n

Beans, unabhängig, kreativ und saisongerecht präsentieren:

Bruschette

- 2 Esslöffel Olivenoel
- 2 Schalotte fein gehackt
- 800g Kürbis in Würfeli
- 2 Tomaten entkernt in Würfeli
- 1 Esslöffel Thymianblättchen fein gehackt
- 4 Esslöffel Aceto Balsamico
- Salz Pfeffer nach Bedarf
- 1 längliches Ruchbrot (ca 300g)
schräg in ca 1.5 cm dicken Scheiben
- 150g Ziegenfrischkäse

Oel heiss werden lassen. Schalotten und Kürbis ca 5 min andämpfen

Tomaten und Thymian begeben ca. 3 Min mitdämpfen. Aceto begeben, würzen, Pfanne von der Platte nehmen

Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

Rösten: ca. 5 Min in der Mitte des auf 250°C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Gemüsemischung darauf verteilen, Bruschette lauwarm servieren.



für ca. 12 Stück



B E A N S

. w i r k o c h e n

SVP präsentiert mit frischem Elan und viel Tatkraft:

Vaterländische Maisrahmsuppe

7	Maiskolben (einheimisch)
oder	
ca. 1000g	Mais aus der Dose
2.5	mittlere Zwiebeln (aus der Region)
2.5	Esslöffel Butter (Schweiz)
1.5 dl	Noilly Prat
2.5 dl	Weisswein
13 dl	Gemüsebouillon
1.5	Lauch (aus demGarten)
3.5 dl	Rahm (regional)
	Salz, Pfeffer
1	Prise Cayennepfeffer

Die Maiskolben in ungesalzenem Wasser je nach Frische 8-12 Minuten kochen. Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Den gekochten Mais unter kaltem Wasser abschrecken. Dann die Kolben mit dem stumpfen Ende auf die Arbeitsfläche stellen und die Körner mit einem scharfen Messer herunterschneiden. Ein Drittel der Körner für die Fertigstellung der Suppe beiseite stellen.

In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Die Zwiebel und die restlichen Maiskörner darin andünsten. Mit dem Noilly Prat und dem Weisswein ablöschen und 5 Minuten kochen lassen. Dann die Bouillon beifügen und alles nochmals 5 Minuten kochen.

Inzwischen den Lauch in hauchdünne Ringe schneiden.

Die Maissuppe mit dem Stabmixer oder im Mixer fein pürieren. Den Rahm und die Lauchringe beifügen und alles auf kleinem Feuer weitere 3-4 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Die beiseite gelegten Maiskörner in vorgewärmte tiefe Teller oder Tassen verteilen und die Suppe darüber anrichten.

für 10 Personen



B E A N S

. w i r k o c h e n

CVP präsentiert ehrlich, transparent, verlässlich und solidarisch:

Dorschfilets auf Peperonigemüse

1200 g	Peperoni, verschiedene Farben gemischt
500 g	Stangensellerie
4	Esslöffel Butter
	Salz, schwarzer Pfeffer
2 dl	Noilly Prat
2 dl	Weisswein
150 g	Crème fraîche
2 dl	Vollrahm
2	Esslöffel Senf
1000-1200g	Dorschfilets
2	Esslöffel Zitronensaft
2	Teelöffel gemahlener Koriander
1	Bund Basilikum



Die Peperoni halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Stangensellerie rüsten und mitsamt schönem Grün in Streifen schneiden

In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Peperoni und Sellerie beifügen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und unter Wenden 2-3 Minuten andünsten. Noilly Prat und Weisswein dazugießen, aufkochen und auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.

Crème fraîche, Rahm und Senf gut verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zwei Drittel der Mischung zum Peperonigemüse geben und dieses nochmals 10 Minuten ungedeckt kochen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Dorsch mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Quer in breite Stücke schneiden.

Das Basilikum fein hacken und mit der restlichen Rahmmischung verrühren.

Das Peperonigemüse in eine gut ausgebutterte feuerfeste Form füllen. Den Fisch darauf legen und mit der restlichen Rahmmischung übergießen. Sofort in den 200°C heissen Ofen geben und 12 - 15 Minuten backen.

für 8 Personen



B E A N S

. w i r k o c h e n

Beans statutenlos, kulinarisch perfekt präsentieren:

Filet im Cognacschaum mit Zitronenrisotto und Rüepli

Filet im Cognacschaum

30	Schweinsfiletstückli
30	Tranchen Speck
5 dl	Rahm
4 -7	Esslöffel Ketchup
2	Esslöffel Cognac
	Salz Pfeffer, Gewürzmschung

Filetstücke mit je einer Specktranche umwickeln, würzen, Fleisch in Gratinform und auf zweitunterster Rille ca 20 - 30 Minuten bei 220°C garen.
Rahm steif schlagen, Ketchup und Cognac darunter ziehen.
Fertige Sauce auf das Fleisch verteilen und nochmals ganz kurz in den Ofen geben, damit der Rahm leicht verläuft.

für 10 Personen

Zitronenrisotto mit Frühlingszwiebeln und Thymian

2	Bund Frühlingszwiebeln
150 g	Butter
	abgeriebene Schale von 2 Zitronen
500 g	Risottoreis
2 dl	Weisswein
1 dl	Noilly Prat
12 dl	Hühnerbouillon
12	Thymianzweige
	Saft einer Zitrone
2	Esslöffel Mascarpone
100 g	geriebener Parmesan

Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken. In 50 g Butter zusammen mit der Zitronenschale etwa 5 Minuten dünsten. Dann den Reis beifügen und kurz mitrösten. Mit dem Weisswein und dem Noilly Prat ablöschen und unter ständigem Rühren vollständig einkochen lassen.

Nun die Hälfte der Bouillon dazugiessen und wiederum unter Rühren vom Reis aufnehmen lassen. Erst jetzt die restliche Bouillon sowie die abgestreiften Thymianblättchen beifügen.

Am Schluss der Kochzeit - nach etwa 20 Minuten - Zitronensaft, Mascarpone, Parmesan und restliche Butter unterrühren. Den Risotto vom Feuer nehmen und zugedeckt noch 2-3 Minuten stehen lassen und dann sofort servieren.

für 8 Personen



B E A N S

. w i r k o c h e n



FDP präsentiert frisch, dynamisch und persönlich:

Zwetschgen Tiramisu

900 g	Zwetschgen halbiert
2	Zweiglein Pfefferminze
0.5 dl	Wasser
3	Esslöffel Zucker
1	Vanillestängel längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
3	<u>Esslöffel Amaretto</u>
3	frische Eigelbe
4	Esslöffel Zucker
1	<u>abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone</u>
225 g	Mascarpone
150 g	<u>frischer Quark</u>
3	frische Eiweisse
1	Prise Salz
2	<u>Esslöffel Zucker</u>
200 g	Löffelbiscuits



Kompott:

Zwetschgen mit allen Zutaten bis und mit Vanillesamen in einer Pfanne mischen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca 8 min köcheln. (ca.3 Zwetschgen für Dekoration beiseite legen)

Saft in einen Messbecher absieben (ergibt ca. 1.5 dl Flüssigkeit). Zwetschgen und Saft auskühlen, Minze entfernen, Amaretto mit dem Saft mischen.

Mascarpone-Masse:

Eigelbe und Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone und Quark darunter mischen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, den Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt, sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen.

Einfüllen:

Die Hälfte der Biscuits einzeln in den Kompottsafte tauchen mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen.

Die Hälfte der Zwetschgen darauf verteilen, die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf geben, glatt streichen.

Mit den restlichen Biscuits den Zwetschgen und der Mascarpone-Masse gleich verfahren. Tiramisu zugedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen.

Servieren:

Das Tiramisu mit den beiseite gestellten Zwetschgen (in Scheibchen geschnitten) verzieren.

für 8 Personen



B E A N S

. w i r k o c h e n

Getränke:

Oppmann Gold Sekt trocken (Deutschland)

Vinattieri Bianco del Ticino DOC 2003
(Vinattieri Ticinesi)

Magnifico Sicilio IGT D'Istinto 2002
(Cabernet, Petit Verdot, Syrah)

Tokaji Aszu 3 Puttonyos
(Tokay-Oremus)

Kaffee

div. Liqueur und gebrannte Wasser

Eau de robinet Mörschwil 2004