

Linsen-Steinpilz Suppe

Für 4 - 6 Personen

15 g gedörrte Steinpilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 mittlere Rüebli
25 g Butter
100 g grüne oder braune Linsen
8 dl Bouillon
1½ dl Rahm
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 - 6 TL Crème Fraîche
1 Bund Schnittlauch

1 Steinpilze gründlich waschen, im warmen Wasser ca. 15 Min. einweichen. Abschütten, dabei 1 dl Einweichwasser auffangen. Die Pilze in Streifen schneiden, einigen schöne Stücke beiseitelegen.

2 Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Rüebli schälen, in kleine Würfel schneiden.

3 In einer Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Linsen, Rüebli, Steinpilze, Einweichwasser und Bouillon beifügen. Die Suppe zugedeckt 25 - 40 Min. kochen, je nach Linsenart.

4 Die Linsen-Pilz-Gemüse-Mischung mit dem Stabmixer und dem Rahm fein pürieren. In die Pfanne zurückgeben. Die Suppe wenn nötig mit etwas Wasser oder Bouillon verdünnen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Nochmals kurz aufkochen.

5 Die Suppe anrichten, je 1 TL Crème Fraîche darauf setzen und den Schnittlauch, fein geschnitten darüber streuen und mit den beiseitegelegten Pilzen garnieren.



Zanderterrine im Rüeblimantel

Für eine Form von ca. 0,5 l Inhalt, für ca 7 bis 8 Personen

2-3 Rüebl
Salz

Terrine:
200 g Zander, in Stücke geschnitten, angefroren
1 Eiweiss
200 g Rahm
Etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer

1 Briefchen Safran

Rauchlachs
Schnittlauch gehack

Sauce:
1 Becher Sauerrahm
2 EL Quark
Schnittlauch
Zitronensaft, Salz, Pfeffer

1 Für die Terrine Rüebl mit dem Sparschäler in Streifen hobeln, in Salzwasser blanchieren, abschütten und auf Haushaltspapier trocken tupfen und auskühlen lassen.

2 Zander mit Eiweiss cuttern, Rahm angiessen, rasch zu einer feinen Masse cuttern, Zitronensaft begeben und würzen.

3 Masse halbieren, eine Hälfte mit dem Safran mischen.

4 Eine passende Form mit Klarsichtfolie auslegen, Rüeblstreifen überlappend einlegen, weisse Zandermasse einfüllen. Mit dem Rauchlachs kleine Rollen formen und in fein gehacktem Schnittlauch wenden. Längs auf die Masse legen und mit der Safran-Zandermasse decken, Rüeblstreifen darüber legen und Klarsichtfolie darüber schlagen.

5 Im Wasserbad im auf 160°C vorgeheizten Ofen ca. 45 Min. garen oder im Steamer bei 80°C ca. 20 min intervallgaren, herausnehmen und auskühlen lassen.

6 Sauerrahm und Quark mischen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch fein schneiden und dazugeben.

7 Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und auf Teller verteilen, Sauce dazugeben.



Burgundertopf mit Kartoffelstock

Zutaten für 4 Personen

150 g Speckwürfeli
200 g Zwiebeln, fein gehackt
Bratfett
800 g Rindsragout, in mittelgrossen Würfel geschnitten
30 g Mehl
6 dl Rotwein
1 Teelöffel Salz, ½ TL Pfeffer
3 Knoblauchzehen
250 g Champignons

1 Backofen auf 150°C vorheizen.

2 Speckwürfeli im Bratpfannchen leicht anbraten, Zwiebeln begeben und solange weiter braten bis sie etwas Farbe haben, heraus nehmen. Das Fleisch im selben Topf anbraten, die Speckwürfeli und Zwiebeln wieder zum Fleisch geben, Mehl darüber geben und mit dem Wein ablöschen. Salz und Pfeffer begeben und den Knoblauch dazu pressen.

3 Den Topf schliessen und für 2 Std. in den Backofen stellen. Topf während dieser Zeit nicht öffnen.

4 Inzwischen die Champignons putzen, grössere halbieren oder vierteln, nach 2 Std. zum Fleisch geben und weitere 30 Min. im Ofen fertigbaren.

5 Kartoffelstock



Fotzelschnitte mit Apfelmus und Vanilleglace

Für 4 Personen

Fotzelschnitte:

4 Scheiben altes Brot

Milch

1 Ei

Butter

Zucker und Zimt

Apfelmus:

3 Äpfel

1 - 2 EL Zucker

Zimtstange

1 Äpfel rüsten und in Stücke schneiden, mit Zucker und Zimtstange weich kochen. Mit dem Stabmixer pürieren und auskühlen lassen.

2 Brot kurz in kalter Milch einlegen, dann durch das aufgeschlagene Ei ziehen. Butter in Bratpfanne schmelzen und sofort backen, nicht zu braun werden lassen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

3 Fotzelschnitte mit Apfelmus und Vanilleglace auf Teller anrichten.



Kartoffelstock

Für 4 Personen

800 g mehlig kochende Kartoffeln

2 EL Butter

1.5 dl Milch

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

1 Kartoffeln in Stücke schneiden. Zugedeckt ca 25 min weich dämpfen.

2 Durch Passe-Vite treiben. Milch und Butter zu den Kartoffeln geben und alles zu einem weichen Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

3 Servieren