

ZWIEBEL – SELLERIE – SUPPE MIT DILL

für 4 Personen

400 g Zwiebeln, gelb	Zwiebeln rüsten und in kleine Würfel schneiden
1 EL Bratbutter	
Salz	die Zwiebeln in der Bratbutter mit etwas Salz andünsten und bei sanfter Hitze 15 Minuten schmoren lassen. Sie sollen keine Farbe annehmen
100 g Stangensellerie	den Stangensellerie rüsten und in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Zwiebeln noch ein paar Minuten weiter dünsten
0,5 dl Vermouth, trocken	
1 l Gemüsebouillon	mit dem Vermouth ablöschen und die Bouillon zugeben. 20 Minuten kochen lassen
1 EL Maizena	
2.5 dl Rahm	das Maizena in den kalten Rahm rühren. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit dem Maizena-Rahm angiesen. Weiter sanft köcheln lassen
2 Scheiben Toastbrot	
2 EL Bratbutter	das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in der aufgeschäumten Bratbutter rundum knusprig braten
1 Zwiebel	die Zwiebel rüsten und feinste Ringe schneiden
1 EL Maizena	
1 EL Paprikapulver, edelsüss	die Zwiebelringe mit Maizena und Paprikapulver bestäuben und in der Butter ebenfalls knusprig ausbraten.
Salz und Pfeffer aus der Mühle	Das Toastbrot wie auch die Zwiebelringe auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen und pfeffern
3 Zweige Dill	den Dill waschen und zerzupfen und in die Suppe streuen. Mit den Croûtons und den Röstzwiebeln garnieren. Sofort Servieren.

KANINCHENFILET AN SENFSOSSE

für 4 Personen

600 gr. Kaninchenfilet	Filet in 1 x 1 cm Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in Bratpfanne sorgfältig erhitzen und Filetstücke rundum anbraten. (ca. 2-3 Min.), in Schale warmhalten
50 gr. Butter	zu Bratfond in Pfanne geben und anziehen.
1 Schalotte fein gehackt	Senf zugeben, erhitzen und mit Weisswein ablöschen.
1,5 dl. Weisswein	Kalbsfond zugeben. Auf Hälfte reduzieren.
1 EL Senf grobkörnig	
2 KL Kalbsfond	
2 dl. Doppelrahm	Bei kleiner Hitze Rahm begeben und vermischen.
Salz	abschmecken, Fleisch begeben, in Schale anrichten
Pfeffer	und im Ofen bei max. 80° C ca. 1/2 h. warmhalten.
Beilage: frische Nudeln	gem. Kochanleitung auf Packung.

CAMEL – PANNACOTTA MIT PORTWEINFEIGEN

für 4 Personen

2 Blatt Gelatine

Gelatine im kalten Wasser ca. 5 Minuten einlegen.

3 EL Zucker

3 EL Wasser

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren unter gelegentlichen hin- und her- Bewegungen köcheln lassen, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen.

3 dl. Rahm

2 dl. Halbrahm

Rahm zum Caramel giessen, bei kleiner Hitze auf ca. 4 dl einkochen lassen. Pfanne von der Platte nehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Nun die heisse Masse durch ein Sieb in einen Massbecher giessen und in die vorbereiteten, kalt ausgespülten Förmchen von ca. 1 ½ dl. Inhalt füllen, auskühlen.

Mit Frischhaltefolie abdecken.

Im Kühlschrank ca. 3 Std. fest werden lassen.

½ dl. Portwein weiss

3 EL Zucker

4 Feigen

Portwein mit dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. Die gereinigten Feigen halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in die Flüssigkeit legen, ca. 5 Min. köcheln lassen. Feigen herausnehmen. Flüssigkeit zu Sirup einkochen lassen.

Panna-cotta mit einer Messerspitze sorgfältig vom Formenrand lösen. Form kurz in heisses Wasser tauchen, den Inhalt auf Teller stürzen und mit den lauwarmen Feigen und dem Sirup anrichten

Walter Häner