

1. Wintersalat 1
2. Gemüse-Schmelzkäse Suppe 1
3. Kasseler-Lasagne 2
4. Blauschimmel-Fleisch an Portweinsauce 3
5. Cheesecake-Bratäpfel mit Ingwer-Apfelkompott 4

ALLES KÄSE



1. Wintersalat

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Personen

Füllung

- 5 Stk Salatherzen
- 2 Stk Radicchio (Roter Salat)
- 200 g Rezenter Reibkäse (L'Etivaz)
- 40 Stk Clementinen-Filets

Sauce

- 10 EL Sonnenblumenöl
- 5 EL Röteli-Essig
- 1/2 Limette gepresst
- Etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Salat

Käse grossflächig auf den Teller reiben. Salatherzen halbieren/vierteln und Radicchio in Streifen schneiden. Salat auf dem Käse anrichten und mit Clementinen anrichten.

Sauce

Öl, Essig und Limettensaft zusammen aufrühren bis eine cremige Sauce entsteht. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ev. mit Wasser die Menge noch ein wenig aufziehen.

2. Gemüse-Schmelzkäse Suppe

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Kochzeit: 45 Min.

Zutaten für 10 kleine Portionen

- 700 g Kartoffeln
- 1 Stg. Lauch
- 1/2 Knollensellerie
- 2 Rüebli (groß)
- 20 g Butterschmalz
- 1 EL Mehl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 150 g Schmelzkäse-Scheiben (Raclettekäse Altsenn-Seiler)
- etwas Koriander (gemahlen)
- etwas Salz und Pfeffer



Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Bei Seite stellen. Lauch sowie Knollensellerie putzen, waschen. Rüebli schälen. Alles in Ringe schneiden bzw. würfeln.
- Butterschmalz in einem weiten Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten.
- Mehl darüber stäuben, unter Rühren kurz anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
- Kartoffeln zugeben und die Suppe 25–30 Min. kochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Alles mit dem Mixstab pürieren und danach die Käsescheiben nach und nach in die Suppe einrühren. Ist die Suppe etwas zu dickflüssig, einfach mit Gemüsebrühe auffüllen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken.

3. Kasseler-Lasagne

Vorbereitungszeit: 60 Min.

Kochzeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Personen

Mischung

- 700 g Rüebli
- 1EL Sonnenblumenöl
- 0,25 l Gemüsebrühe
- 250 g Lauch
- 400 g Kassler (z.B. Nüssli, Schüfeli)
- Etwas Salz und Pfeffer
- 11 Lasagneblätter
- Butter für die Backform

SENF-BÉCHAMEL-SOSS

- 70 g Butter
- 55 g Mehl
- 400 g Schlagsahne
- 6 dl Milch
- 250 g Rahmkäse (L'amour de Bellegarde)
- Etwas Muskat
- 2,5TL Körniger Senf
- 1 TL Mittelscharfer Senf
- 1 EL brauner Zucker

Zubereitung:

Mischung

- Die Rüebli schälen, in 0,5 cm dicke Würfel schneiden. Das Öl erhitzen und die Rüebliwürfel darin andünsten. Die Brühe dazu gießen und die Würfel etwa 5 Minuten gar kochen. Lauch putzen, abspülen und in dünne Halbringe schneiden. Etwa 2 Minuten vor Ende der Garzeit den Lauch zu der Rüebli in den Topf geben und zu Ende kochen lassen.
- Rüebli und Lauch in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Kasseler in kleine Würfel schneiden und mit den Rüebli und dem Lauch mischen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

Senf-Béchamel-Sauce

- Die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin unter Rühren andünsten. Sahne und Milch nach und nach unter Rühren dazu gießen und bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten kochen lassen. Die Soße dabei gelegentlich umrühren.
- Den Käse fein reiben, die Hälfte davon in die Soße rühren und darin schmelzen lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Muskat, Senf und braunem Zucker würzig abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad vorheizen.
- Etwas Senf-Käse-Soße in einer gefetteten rechteckigen Auflaufform (21 x 32 cm Größe) verstreichen und mit Lasagne-Blättern auslegen. Etwa die Hälfte der Mischung darauf verteilen und mit etwas Soße bestreichen.
- Mit einer Schicht Lasagne-Blättern belegen und die restliche Mischung darauf geben. Wiederum mit etwas Soße bestreichen und die restlichen Lasagne-Blätter darauflegen.
- Mit der restlichen Soße bestreichen. Restlichen geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen etwa 25-30 Minuten goldbraun überbacken.



4. Blauschimmel-Fleisch an Portweinsauce

Vorbereitungszeit: 40 min

Kochzeit: 1h 20min

Zutaten für 10 Personen

Füllung

- 150g Blauschimmelkäse mild, in Stücken
- 6 getrocknete Feigen, grob gehackt
- 45g Haselnüsse, grob gehackt
- 1 ½EL Salbei, fein geschnitten
- Wenig Salz und Pfeffer

Beilage

- 500 – 1000g blaue Kartoffeln

Fleisch

- 1500g Schweins-Nierstück
- Salz und Pfeffer
- 1 ½EL Olivenöl zum anbraten
- 12Stück Küchenschnur (je ca. 15 cm)

Sauce

- 2 dl roter Portwein
- 2 dl Kalbsfond
- 120g Butter, in Stücken, kalt

Zubereitung:

Füllung

Gorgonzola mit Feigen, Nüssen und Salbei mischen, würzen.

Fleisch

Nierstück der Länge nach halbieren. Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch rundum ca. 5 Min. anbraten, Pfanne zur Seite stellen. Fleisch der Länge nach ca. 4 cm (3/5) tief einschneiden, Füllung darin verteilen, mit Küchenschnur binden. Fleisch auf die vorgewärmte Platte legen.

Niedergaren

Ca. 1 ¾ Std. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen.

Sauce

Portwein und Fond in die beiseite gestellte Pfanne giessen, aufkochen, Bratensatz lösen. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Reduktion aufkochen, Hitze reduzieren, Pfanne von der Platte nehmen. Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Dabei Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen. Rühren bis die Sauce cremig ist.

Beilage

Blaue Kartoffeln in 5mm dicke Scheiben schneiden und in der Bratpfanne fertig braten. Oder nach Eigenkreation der Kochgruppe.



5. Cheesecake-Bratäpfel mit Ingwer-Apfelkompott

Vorbereitungszeit: 60 Min.

Kochzeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Personen

Füllung

- 2 Stk Bio-Zitrone
- 10 Stk mittelgroße, säuerliche Äpfel
- 400g Frischkäse
- 250g Marzipan
- 10 EL Rohrzucker
- 2 Prisen Salz
- ½ TL Vanillepaste
- 3 Stk Eigelb, Gr. M

Kompott

- 2 Stk mittelgroße, säuerliche Äpfel
- 250ml Apfelsaft
- 3 EL Puddingpulver Vanille
- 1 Stk Ingwer, ca. 10x2x2 cm, fein gerieben (oder 2.5 TL Ingwerpulver)

Zubereitung:

Füllung

- Zitrone abreiben und auspressen.
- Für die Cheesecake-Füllung, Frischkäse, Marzipan, 2 EL Rohrzucker, 1 EL Zitronensaft, Schalenabrieb der Zitrone, Salz, Vanille, Ingwer und Ei zu einer Creme verrühren.
- Einen Topf bereitstellen und den restlichen Zitronensaft hineingeben.
- Die 10 Äpfel innen bis auf circa 1 cm Rand aushöhlen und dabei aufpassen, dass der Boden nicht durchgestossen wird. Das klappt am besten mit einem Melonenausstecher, mit einem Teelöffel klappt es auch.
- Das ausgehöhlte Fruchtfleisch aus den Äpfeln ohne Kerngehäuse kleinschneiden und zu den restlichen Apfelstücken geben (Kompott) und etwas vermischen, damit das Fruchtfleisch nicht braun wird.
- Jetzt die Füllung in die ausgehöhlten Äpfel geben. Dabei circa 2 cm Platz noch oben in den Äpfeln lassen, die Füllung dehnt sich etwas aus.
- Die Äpfel in eine feuerfeste Form oder Blech stellen und bei 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze, Backofen vorgeheizt) für circa 25 Minuten backen.

Kompott

- 2 Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und Äpfeln in kleinere Stücke schneiden. In die Schüssel geben und mit dem Zitronensaft vermischen.
- Zu den Apfelstücken Zucker, Apfelsaft und den geriebenen Ingwer geben. Aufkochen und für circa 20 Minuten einköcheln lassen.
- Dann das Puddingpulver im restlichen Apfelsaft auflösen und in das Apfelkompott einrühren. Apfelkompott noch abschmecken und bei Seite stellen.

Sobald die Bratäpfel fertig sind, Apfelkompott auf Schälchen aufteilen und je einen Cheesecake-Bratäpfel daraufstellen und servieren.