



Menü 22.09.2020 IM

Motto: Einfach speziell

Marroni-Blumenkohl-Suppe

Camembert mit Himbeeren

Putenrouladen mit Tomatenfüllung und Mangold

Tampiqueña-Steak, Peperoni mit Ei

Geröstete Trauben mit Vanille-Mascarpone

**Rosenau Pinot Noir 2019, Weinbau Ottiger
Rioja Diez-Caballero Vendimia Seleccionada 2016**

Marroni-Blumenkohl-Suppe

Zutaten (4 - 6 Personen):

1 mittlere Zwiebel, 1 Esslöffel Butter, 600 g Blumenkohl, 2 dl Milch,
8 dl Gemüsebouillon, 300 g tiefgekühlte Marroni, 1 dl Rahm, 30 g
Sbrinz oder Parmesan am Stück, 2-3 Pimentkörner, 1/2 Bund
glatte Petersilie
100 g Crème fraîche, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel darin etwa 5 Minuten dünsten.

Inzwischen den Blumenkohl in baumnussgrosse Röschen teilen. Mit der Milch und der Bouillon zur Zwiebel geben. Die Marroni beifügen. Alles zugedeckt 10-12 Minuten kochen lassen, bis die Blumenkohlroschen weich sind.

Während die Suppe kocht, den Rahm steif schlagen. Den Käse mit einem Sparschäler oder auf einem Hobel in feine Späne schneiden. Die Pimentkörner im Mörser fein zerstoßen. Einige kleine Petersilienblättchen für die Garnitur beiseitelegen, den Rest fein hacken. Knapp 1/3 der Marroni aus der Suppe heben und beiseitelegen.

Die Crème fraîche zur Suppe geben und diese mit dem Stabmixer oder im Blender sehr feinpürieren. Die Suppe mit Piment, Salz und Pfeffer würzen. Die beiseitegelegten Marroni grob hacken.

Vor dem Servieren die gehackte Petersilie zur Suppe geben, diese nochmals aufkochen und den geschlagenen Rahm untermischen. Wenn nötig nachwürzen. Dann die Suppe in tiefe Teller oder Tassen anrichten und mit den Käsespänen, den gehackten Marroni sowie den Petersilienblättchen bestreuen. Sofort servieren.

Camembert mit Himbeeren

Zutaten (für 9 Personen):

3 Camembert, 3 Thymianzweiglein, Baumnusskerne, Honig, Pfeffer, Himbeeren oder Brombeeren, Baguette

Zubereitung:

Camembert in der Holzschachtel lassen – ohne Deckel und ohne Papier. Ein wenig einstechen und Thymianzweiglein in die Löcher stecken. Die Baumnusskerne, etwas Honig und Pfeffer über den Käse geben. Einige Himbeeren oder Brombeeren auf den Käse streuen. In den 200 Grad heißen Backofen geben und etwa 20 Minuten backen.

Mit Baguette servieren.



Putenrouladen mit Tomatenfüllung und Mangold

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel, 250 g getrocknete, eingelegte Tomaten, 1 Bund Mangold (ca. 500 g), 140 g Ricotta, 1 Ei, 2 Esslöffel geriebener Parmesan, 2 Esslöffel Paniermehl, 2 Esslöffel Basilikum fein gehackt, 1 Muskatnuss frisch gerieben, 150 ml trockener Wermut, 150 ml Geflügelfond, 4 Esslöffel Crème fraîche, 1 Gemüsezwiebel, 2 Knoblauchzehen fein gehackt, Butter (zum Anbraten), Salz, Pfeffer.



Zubereitung:

Die Putenschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfer flachklopfen (ca. 0,5 cm dick). Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die getrockneten Tomaten mit einem Stabmixer pürieren. In eine Schüssel geben und mit Ricotta, dem verquirlten Ei, Parmesan, Paniermehl, Basilikum und Muskatnuss vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Putenschnitzel mit je 1-2 EL der Tomatencreme bestreichen. Einrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Rouladen in etwas Butter kurz von beiden Seiten in einer Pfanne (oder einem Schmortopf) anbraten. Mit Wermut und Geflügelfond ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten in der Flüssigkeit köcheln lassen.

Rouladen aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Crème fraîche in den Sud geben, unterrühren und weiter einreduzieren, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

Mangoldblätter von den Stielen lösen und grob in Streifen schneiden. In einer zweiten Pfanne etwas Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch hinzugeben und kurz mit andünsten. Zuletzt die Mangoldblätter in die Pfanne geben und für ca. 2-3 Minuten anbraten.

Rouladen in Scheiben schneiden und zusammen mit Mangold auf Teller verteilen. Sauce darüber träufeln.

Tampiqueña Steak, gefüllte Peperoni mit Ei

Zutaten (für 4 Personen):

500g Rinds-Steak dünn, schwarzer Pfeffer, Knoblauchsatz, 1 grüne Peperoni, 1 mittlere Zwiebel.
1 Pelati-Tomate, 1 Peperoncini, kleine Zwiebel fein geschnitten, Koriander, 2 mittlere Avocado, 1 Limette
2 rote Peperoni, 2 EL Olivenöl, ½ TL Salz, Pfeffer, ½ Bund Petersilie,
100g Reibkäse, 4 Eier



Zubereitung:

Steaks zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopper flachklopfen (ca. 0,5 cm dick). Grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen. Die grüne Peperoni sehr heiss grillieren, in ein Tuch einwickeln und in einem Plastiksack 10 Min. schwitzen lassen. Danach kann die Haut der Peperoni abgezogen werden. Anschliessend in schmale Streifen schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden, in Öl dünsten und zusammen den Peperoni-Streifen kochen bis Zwiebeln durchsichtig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks beidseitig ca. 2 Minuten braten.



Guacamole: Tomate, Peperoncini, Zwiebel und Koriander fein schneiden. Avocado schälen und zentimetergrosse Stücke zerteilen. Tomatenmischung in einer Schüssel mit der Avocado, Limettensaft und Salz mischen (nicht zerdrücken) und abschmecken.

Gefüllte Peperoni: Grill auf 200° C vorheizen. Peperoni längs halbieren, entkernen. Peperoni-Hälften mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie grob hacken. Peperoni mit der Öffnung nach unten ca. 3 Minuten bei direkter Hitze grillieren. Wenden. Käse hineinstreuen. Eier einzeln aufschlagen und in die Peperoni gleiten lassen. Salzen. Zugedeckt grillieren, bis das Ei gestockt ist. Petersilie darüberstreuen und servieren.

Geröstete Trauben mit Vanille-Mascarpone

Zutaten (für 4 Personen):

Trauben, Honig oder Ahornsirup, 200g Mascarpone, 1 Vanilleschote, Cognac

Zubereitung:

Backblech mit Backpapier belegen. Gewaschene Trauben darauflegen und ein bisschen Honig oder Ahornsirup darüber träufeln. Die Trauben im 200 Grad heissen Backofen 15 Minuten rösten. In der Zwischenzeit Mascarpone mit Vanille vermischen. Dazu die Vanilleschote ausschaben. Ein kleines bisschen Cognac dazu geben und mit Ahornsirup süssen. Die Mascarponecreme auf Dessertteller verteilen und die warmen gerösteten Trauben darüberlegen.

