

Freddy's Apéro

Kürbisgratin Catterina

Randensuppe mit Wasabischaum

Lachs auf Spinat an Zitronengras-Sabayon

Wildschweinsteak mit Zwetschgen

Marronirösti

Wirsing mit Pilzen

Panna Cotta mit Traubenkompott

Kürbisgratin Catterina

800	gr	Kürbis
2		Knoblauchzehen
		Salz, Pfeffer
100	gr	Parmesan
wenig		Olivenöl

Kürbis in dünne Scheiben schneiden (ca. 2 mm) und auf ein Backblech geschichtet.

Gepressten Knoblauch darauf verteilen, würzen und mit Käse bestreuen. Ca. 20 Min. im Ofen garen. Nach belieben mit wenig Olivenöl beträufeln.



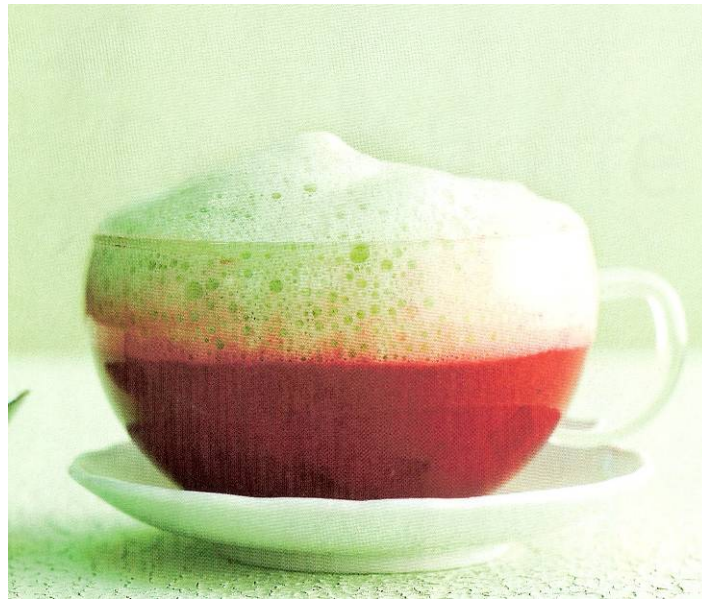
Randensuppe mit Wasabi-Kokosmilch-Schaum

800	gr	Rohe Randen
30	gr	Frischer Ingwer
4		Schalotten
2	TI	Butter
14	dl	Gemüsebouillon
		Salz, Pfeffer
1	dl	Kokosmilch (ungesüsst)
2	dl	Rahm
3	TI	Wasabipaste

Randen schälen und in kleine Würfel schneiden, Ingwer und Schalotten fein hacken, zusammen mit Randenwürfel in Butter andünste und Bouillon dazu giessen. Randen 20-30 Min. weichkochen. 1/3 der gekochten Randenwürfel herausnehmen und warmstellen. Randensuppe pürieren und durch ein Sieb drücken. Nochmals aufkochen und abschmecken.

Rahm steifschlagen, warme Kokosmilch mit Wasabi mischen und unter den Rahm rühren.

Randenwürfel in Tassen verteilen, Suppe dazu giessen und mit Schaum garnieren.



Lachs auf Spinat

500	gr	Frischer Lachs
2	Stk.	Zitronengras
		Salz, Pfeffer
500	gr	Spinat TK
50	gr	Schalotten

*Lachs mit einem Stück Zitronengras spicken und nach belieben braten oder pochieren.
Spinat mit Schalotten anziehen und fertigmachen.*

Sabayon

1	dl	Weisswein für Reduktion
2	Stk.	Zitronengras
8		Eigelb
		Salz, Pfeffer
4	dl	Weisswein

Zitronengras und 1 dl Weisswein reduzieren, passieren und alles zusammen an der Wärme schaumig schlagen.

Wilschweinsteak

2	kg	Wilschweinsteak
		Salz, Pfeffer
1	Stk	Zimt
3	dl	Rotwein
500	gr	frische Zwetschgen
4	dl	braune Sauce

*Rotwein und Zimt 5 Min. köcheln. Zwetschgenschnitze begeben und weich kochen. Mit brauner Sauce auffüllen.
Steaks würzen und braten.*

Marronirösti

2	kg	Kartoffeln (für Geschwellte)
200	gr	Marroni
		Zucker
		Butter
		Salz, Pfeffer

Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen und raffeln. Marroni in leichtem Caramel weich kochen und zerbröckeln, mit den Kartoffeln mischen und in Butter goldgelb braten.

Wirzgemüse

1.2	kg	Wirz
50	gr	Butter
2	dl	Weisswein
3	dl	Rahm
		Salz, Pfeffer
500	gr	Pilze
		Knoblauch

*Wirz schneiden, in Butter anziehen, mit Weisswein ablöschen, mit Rahm auffüllen und weich kochen.
Pilze mit Knoblauch anziehen und am Schluss auf dem Wirz anrichten.*

Panna Cotta

1		Vanillestengel
250	gr	Zucker
1	Lt	Rahm
7 ½	Blätter	Gelatine

Vanillestengel längs halbieren und Mark in die Milch geben, Zucker begeben und aufkochen, Rahm begeben, eingeweichte Gelatine auflösen, in Förmchen füllen und erkalten lassen.

Traubenkompott

1	kg	Trauben
2	dl	Rotwein
		Zimt und Nelken nach belieben
50	gr	Zucker
		Maizena

Rotwein mit Gewürzen ca. 5 Min. kochen. Gewürze herausnehmen, Zucker begeben. Trauben halbieren und evtl. entkernen, im Rotwein leicht köcheln, Saft mit wenig Maizena abbinden.