

# Kochsession 23. September 2010

„es Herbstelet“



\*\*\*\*\*

Lauch-Kartoffel-Gorgonzolasuppe

\*\*\*\*\*

Herbstsalat

\*\*\*\*\*

Tessiner Kaninchenbraten  
Polenta  
Bohnen

\*\*\*\*\*

Traubenauflauf

\*\*\*\*\*

## **Lauch-Kartoffel-Gorgonzolasuppe**

1kg	Lauch
1kg	mehligkochende Kartoffeln
2.5l	Gemüsebouillon
3dl	Rahm
250gr	Gorgonzola
	Salz / Pfeffer

Lauch in Scheibe schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Gemüse mit der Gemüsebouillon aufkochen, anschliessen ca. 25 min. zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen. Suppe mit Mixer pürieren. Rahm darunter rühren. Bei geringer Hitze Suppe nochmals erwärmen. Gorgonzola in Würfel schneiden und vor dem servieren in Teller verteilen.

## **Herbstsalat**

250gr	Rucola
50gr	Walnusskerne
150gr	rote Trauben
5	Aepfel (Golden)
500gr	Speckwürfel geräuchert
	Salatsauce

Aepfel in Scheiben schneiden. Trauben halbieren. Walnüsse zerkleinern. Speckwürfel anbraten und abkühlen lassen. Salat anrichten und mit Salatsauce beträufeln.

## Tessiner Kaninchenbraten

3kg	Kaninchen
100gr	Butter
200gr	Bauchspeck
2dl	Weisswein
2dl	Geflügelbouillon
4	Wacholderbeeren
2	Zweig Rosmarin
2	Zweig Thymian
2	Zweig Majoran
2dl	Marsala
	Salz / Pfeffer / Paprika

Das Kaninchen in gleichmässige Stücke zerteilen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Butter in einer Kasserolle zergehen lassen, die Kaninchenstücke darin anbraten, den Speck würfeln, beifügen und mitbraten. Mit Weisswein ablöschen. Geflügelbouillon sowie Wacholderbeeren und Kräuter beigeben. Im Ofen ca. 30 min. zugedeckt braten, dabei öfter übergiessen. Mit Marsala ablöschen und 20 min. im Ofen weiter schmoren lassen.

## **Polenta**

2l Gemüsebouillon  
300gr Maisgriess  
60gr Butter flüssig  
200gr Käse  
Salz / Pfeffer / Paprika

Gemüsebouillon zum Kochen bringen. Maisgriess hineinrühren. Etwas kühler werden lassen und unter Rühren warten, bis die Mischung dick zu werden beginnt. Dann Butter, Käse und Gewürze hinzugeben.

## Traubenaufauf

60gr	Butter
4EL	Zucker
4	Eigelb
4	Eiweiss
300gr	Rahmquark
2	Zitronenjogurt
1	Zitrone (Schale)
100gr	Weissmehl
1dl	Halbrahm
	wenig Salz
150gr	Nusstängeli (schneiden 2cm)
	Grappa
400gr	weisse Trauben (halbieren und entkernen)
400gr	blau Trauben (halbieren und entkernen)
	Puderzucker

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Quark, Jogurt und Zitronenschale darunter mischen. Mehl und Rahm darunter rühren mit Salz. Eiweiss steif schlagen und sorgfältig darunter ziehen. Nusstängeli mit Grappa beträufeln. Die Hälfte der Masse in vorbereiteter Form (Boden gefettet) füllen. Die Hälfte der Nusstängeli und der Trauben auf der Masse verteilen, mit der Masse bedecken. Restliche Stängeli und Trauben verteilen. Form in vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 25 min. backen, anschliessend etwas abkühlen lassen. Servieren auf Teller mit etwas Puderzucker bestäuben.