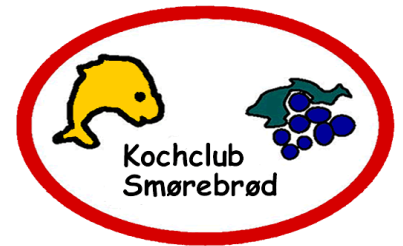


Kochsession 212

vom 22. November 2012



Herbstzeit

Menü

* * * Suppe * * *

Selleriesuppe

* * * Vorspeise * * *

Lauwarmer Kürbissalat mit Nussauce

* * * Hauptspeise * * *

Kalbsleberli mit Quitten

Röstiring

* * * Dessert * * *

Quittencreme

Weisswein: Raimbault-Pineau Cuvée Prestige Sancerre AOC
2011, Loire, Frankreich

Rotwein: Sentimento Rosso Toscana IGT
2008, Barricato, Toscana, Italien

Selleriesuppe

für 8 Personen (Vor- und zubereiten: 25 Minuten, ergibt ca. 2,2 Liter)

6 EL	Mandelblättchen
2	Zwiebeln
900 g	Sellerie
1.5 EL	Butter
12 dl	Gemüsebouillon
4.5 dl	Vollmilch
	Salz
	Pfeffer
75 g	Rucola

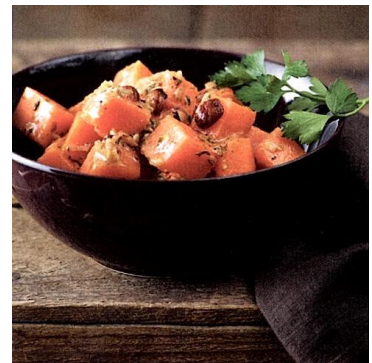


- 1 Mandelblättchen ohne Fett rösten, herausnehmen.
- 2 Zwiebeln und Sellerie in Stücke schneiden, in derselben Pfanne in der warmen Butter andämpfen.
- 3 Bouillon und Milch dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Minuten weich köcheln. Suppe pürieren, würzen, mit Rucola und Mandelblättchen garnieren.

Lauwarmer Kürbissalat mit Nussauce

für 8 Personen (Vor- und zubereiten: ca. 30 Minuten)

2 EL	Honigsenf	
4 EL	Weissweinessig	
4 EL	Baumnussöl	
2 EL	Rapsöl	
4 EL	Baumnusskerne	grob gehackt, geröstet
4 EL	Haselnüsse	grob gehackt, geröstet
2 EL	Estragon	fein geschnitten
0.5 TL	Salz	
	Pfeffer	wenig
2 EL	Rapsöl	
1.2 kg	Kürbis (z.B. Butternut)	in ca. 2 cm grossen Würfeln
2 dl	Gemüsebouillon	



- 1 Senf, Essig und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer grossen Schüssel gut verrühren.
- 2 Öl warm werden lassen. Kürbis kurz andämpfen, Bouillon dazugiessen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 6 Minuten knapp weich köcheln. Kürbis mit der Kochflüssigkeit zur Sauce geben, gut mischen, etwas abkühlen.

Kalbsleberli mit Quitten

für 8 Personen (Vor- und zubereiten: ca. 25 Minuten)

4 EL	Olivenöl	
1.2 kg	Kalbsleber	geschnetzelt
2 EL	Butter	
2	Schalotten	fein gehackt
2	Quitten (je ca. 400 g)	mit einem Tuch abgerieben, geschält, geviertelt, entkernt, in feinen Streifen
	Salbeiblätter	einige, in feinen Streifen
2 dl	Weisswein	
4 dl	Fleischbouillon	
1 TL	Salz	
	Pfeffer	wenig



1 Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Leber portionenweise ca. 1 Minute braten, herausnehmen, warm stellen.

2 Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Quitten und Salbei begeben, zugedeckt ca. 5 Minuten mitdämpfen.

3 Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 3 Minuten köcheln. Leber würzen, wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.

Dazu passt: Rösti

Röstiring

1.6 kg	Kartoffeln festkochend (rot)*	geschwellt, vom Vortag
	Salz	
	Pfeffer	
4 EL	Bratbutter	

1 Kartoffeln mit der Röstiraffel reiben, mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Etwas Bratbutter in eine Bratpfanne geben, einen Viertel der Kartoffeln dazugeben, einen Ring formen, goldgelb braten. Fertige Rösti-Ringe im Ofen warm stellen.

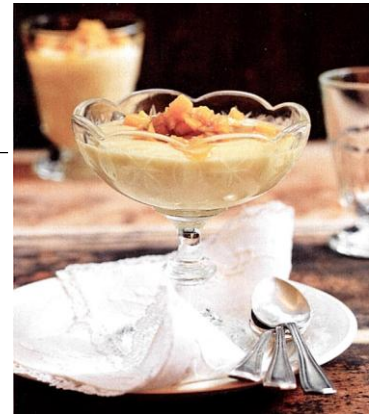
3 Kalbsleberli mit Quitten in der Mitte der Röstiringe anrichten.

***Tipp:** Je nach Belieben können auch blaue (mehlig kochend) oder grüne (festkochend) Kartoffeln verwendet werden.

Quittencreme

für 8 Personen (Vor- und zubereiten: ca. 30 Minuten)

2 dl	Weisswein	
6 dl	Wasser	
2	Vanillestängel	längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen
1.6 kg	Quitten	mit einem Tuch abgerieben, geschält, geviertelt, entkernt, in Stücken (ergibt ca. 1.2 kg)
8 EL	Quittengelee	
6 EL	Zucker	
2 dl	Vollrahm	
6 EL	Zucker	
4 EL	Wasser	
40 g	Butter	
2	Quitten (je ca. 400 g)	mit einem Tuch abgerieben, geschält, geviertelt, entkernt, in Würfeli



1 Wein und Wasser mit den Vanillesamen aufkochen.

2 Quitten begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten weich köcheln. Gelee und Zucker begeben. Pfanne von der Platte nehmen, Quitten pürieren, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen.

3 Rahm steif schlagen, unter die Creme ziehen, in Schälchen verteilen, zugedeckt kühl stellen.

4 Zucker und Wasser ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Butter und Quittenwürfeli begeben, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, auf der Creme verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Püree ohne Schlagrahm ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

En Guete...

Marcel

Guetzli für die Xmas Session 2012 von Rolf & Marcel

Chili-Sablés

Ergibt ca. 70 Stück

	Backpapier	für das Blech
	Klarsichtfolie	zum Rollen
300 g	Butter	
130 g	Zucker	
2 Prisen	Salz	
1 TL	Vanillezucker	
2	Chili rot	entkernt, fein gehackt
430 g	Weissmehl	



TEIG Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und alle Zutaten bis und mit Chili begeben, rühren, bis die Masse heller ist. Mehl darunter mischen, alles zu einem weichen Teig zusammenfügen.

FORMEN Teig halbieren, zwei Rollen von je ca. 4 cm Ø formen, in Klarsichtfolie wickeln, ca. 30 Minuten kühl stellen.

SCHNEIDEN Eine Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 10 Minuten kühl stellen.

BACKEN Ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen. Den Vorgang mit der 2. Teigrolle wiederholen.

Anis Haselnuss Ecken

Ergibt 60 Stück

	Backpapier	zum Auswallen
	Klarsichtfolie	für Teig kühl stellen
100 g	Butter	
100 g	Zucker	
1 Päckchen	Vanillezucker	
1 Msp.	Salz	
2	Eigelb	
1 EL	Anissamen	
75 g	Haselnüsse gemahlen	
125 g	Weissmehl	
Belag		
1.8 dl	Vollrahm	
75 g	Zucker	
100 g	Honig	
250 g	Haselnüsse	gehackt



- 1** Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Anis darunterrühren. Haselnüsse und Mehl mischen, dazugeben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
- 2** Teig auf Backpapier 2–3 mm dick rechteckig auswallen, auf das Blech ziehen und kühl stellen.
- 3** Für den Belag Rahm, Zucker und Honig aufkochen, köcheln, bis die Masse goldgelb und dicklich wird. Haselnüsse begeben, sofort und rasch auf dem Teig verteilen.
- 4** In der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen.
- 5** Auskühlen lassen und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, in Dreiecke schneiden.

Rosinen Muskat Höckerli

Ergibt 80 - 90 Stück

	Backpapier	für das Blech
	Klarsichtfolie	für Teig kühl stellen
200 g	Butter	
250 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
2	Eier	
1	Vanillestängel	ausgeschabtes Mark
1	Zitrone	abgeriebene Schale
1 EL	Zitronensaft	
0.75 TL	Macispulver	(Muskatblüte) oder 0.5 TL Muskatnusspulver
400 g	Weissmehl	
1 TL	Backpulver	
125 g	Rosinen	
Garnitur		
100 g	Puderzucker	
2 EL	Zitronensaft	
	Macis- oder Muskatnusspulver	



1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Vanillemark, Zitronenschale, Zitronensaft sowie Macis oder Muskat darunterrühren. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben. Rosinen zugeben, alles kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Mit den Händen baumnussgrosse Kugeln formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 30 Minuten kühl stellen.

3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 9–11 Minuten backen.

4 Für die Garnitur Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren.

5 Je ½ TL Glasur über die ausgekühlten Rosinen-Muskat-Höckli giessen, leicht antrocknen lassen. Wenig Macis oder Muskatnuss darüberstäuben, ganz trocknen lassen.

Macis ist der Samenmantel, der die Muskatnuss umgibt. Das Aroma ist etwas feiner als das der Muskatnuss. Macis ist in Drogerien und Reformhäusern erhältlich.

Zimt Spritzgebäck

Ergibt 70 - 80 Stück

	Backpapier	für das Blech
350 g	Butter	weich
260 g	Zucker	
1.75 Msp.	Salz	
2	Eier	verquirlt
4	Eigelb	
4 TL	Zimt	
310 g	Weissmehl	
175 g	Maisstärke	
350 g	Aprikosenkonfitüre	erwärmt, durch Sieb gestrichen
4 Beutel	Kuchenglasur dunkel	



- 1** Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Ei und Eigelb zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Zimt daruntermischen. Mehl und Maisstärke mischen, dazusieben, zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
- 2** Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Hörnchen auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen. 20 Minuten kühl stellen.
- 3** In der Mitte des auf 175 °C vorgeheizten Ofens 10–12 Minuten backen.
- 4** Die Hälfte der Hörnchen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, restliche Hörnchen darauflegen, trocknen lassen.
- 5** Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen. Beide Enden der Hörnchen in die Glasur tauchen, auf ein Backpapier legen, trocknen lassen.

Ingwer Brownies

Für 1 ofengrosses Blech, halb gefüllt, oder 1 Blech von 35x21 cm
Ergibt 70 - 75 Stück

	Alufolie	zum Abtrennen
	Backpapier	für das Blech
300 g	Butter	
250 g	Schokolade dunkel	zerkleinert
4	Eier	
200 g	Zucker	
75 g	Ingwer kandiert	fein gehackt
200 g	Mandeln gehackt	
225 g	Weissmehl	

Garnitur

	Kakaopulver	
50 g	Ingwer kandiert	in Stückchen geschnitten
40 g	Schokolade dunkel	flüssig



Ofengrosses Blech um die Hälfte verkleinern: Einen Streifen Alufolie, der etwa 10 cm länger als das Blech breit ist, zweimal der Länge nach falten. Den so entstandenen vierfachen Alustreifen L-förmig in die Blechmitte stellen. Zur Fixierung die überstehenden Enden umklappen. Ein Backpapier auf die Grösse der Form zuschneiden, hineinlegen. Alustreifen von hinten her zusätzlich – zum Beispiel mit einer leeren Cakeform – fixieren.

1 Butter und Schokolade unter mehrmaligem Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, leicht auskühlen lassen. Eier und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Schokoladenmasse darunterrühren. Ingwer und Mandeln dazumischen. Mehl dazusieben, darunterrühren.

2 Masse auf dem vorbereiteten Blech verteilen.

3 In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 18–22 Minuten backen. Die Brownies sollen innen noch sehr feucht sein.

4 Leicht ausgekühlt vom Rand lösen, mit dem Backpapier auf ein Brett ziehen, in Würfel von etwa 3x3 cm schneiden, auskühlen lassen.

5 Für die Garnitur Brownies mit Kakaopulver bestäuben. Je ein Ingwer-Stückchen auf einer Seite in die Schokolade tauchen, auf die Brownies kleben, trocknen lassen.

Kandierter Ingwer ist in Reformhäusern und bei Merkur erhältlich.