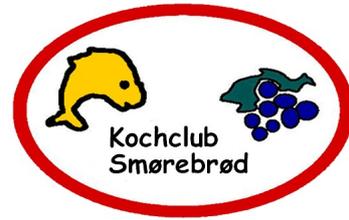


# Kochsession 291

vom 19. September 2019



## «langsam herbschtelets»



### Menü

\* \* \* Apéro \* \* \*

#### **Flammkuchen**

\* \* \* Suppe \* \* \*

#### **Birnen-Sellerie-Suppe**

#### **mit Birnen-Nuss-Topping**

\* \* \* Vorspeise \* \* \*

#### **Tagliatelle mit Baumnusspesto und Feigen**

\* \* \* Hauptspeise \* \* \*

#### **Kurzgebratenes an Traubensauce**

#### **Kartoffel-Kürbisstock**

#### **Herbstgemüse mit Cranberries**

\* \* \* Dessert \* \* \*

#### **Zwetschgen-Linzerschnitten**



Weisswein: Valdeorras DO Avancia  
Cuvée de o Godello, Bodgas Avancia  
2016 Galizien, Spanien

Rotwein: Cien y Pico Manchuela DO  
Winemaker's Gallant Bobal  
2012 Castilla la Mancha, Spanien

Rezept für 8 Personen

## **Flammkuchen**

für 8 Portionen

### **Zutaten**

1 kg	Dinkelmehl	
5 dl	Wasser	
4 Prisen	Salz	
	Olivenöl	wenig
400 g	Crème fraîche	
300 g	Honigmelone	z.B. Charentais-Melone
2	Zwiebeln	
300 g	Feta	
2 Handvoll	Pinienkerne	
4 EL	Honig	
	Salz	wenig
	Pfeffer	wenig
6-8	Thymianzweige	



### **Zubereitung:**

- 1.** Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
- 2.** Das Dinkelmehl, Wasser, Salz und Olivenöl zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und mit Crème fraîche bestreichen.
- 3.** Die Honigmelone vierteln, aushöhlen und mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Honigmelonenstreifen auf dem Flammkuchen verteilen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Feta zerbröseln und darüberstreuen. Die Pinienkerne und den Honig auf dem Flammkuchen verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Den Flammkuchen für 10 – 12 Minuten bei 220 Grad backen. Thymian darüberstreuen und servieren.

## **Birnen-Sellerie-Suppe mit Birnen-Nuss-Topping**

für 8 Personen

### **Zutaten**

2	Zwiebeln	gehackt
4 EL	Sonnenblumenöl	
500 g	Sellerie	gewürfelt
4	Birnen	fein gewürfelt
4 dl	Weisswein	
1 l	Gemüsebouillon	
360 g	Crème fraîche	
	Salz	
	Pfeffer	
40 g	Butter	
8 EL	Baumnusskerne	grob gehackt
4	Toastscheiben	in Würfel geschnitten



### **Zubereitung:**

- 1.** Zwiebeln in Öl andünsten, Sellerie und die **Hälfte der Birnenwürfel** dazugeben, kurz mitdünsten, mit Weisswein und Bouillon ablöschen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln, bis der Sellerie weich ist.
- 2.** Crème fraîche dazugeben, Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Butter in einer Pfanne schmelzen und die restlichen Birnenstücke kurz andünsten. Nüsse und Toastbrot dazugeben, kurz mitrösten.
- 4.** Suppe anrichten, mit Birnen-Nuss-Croûtons garnieren und servieren.

## Tagliatelle mit Baumnusspesto und Feigen

für 8 Personen

### Zutaten

#### Pesto

60 g	Weissbrot	vom Vortag, in Würfeln
3 dl	Milch	
260 g	Baumnusskerne	
2	Knoblauchzehen	
8	Majoran	Zweiglein
60 g	Parmesan	gerieben
1 dl	Olivenöl	
1 TL	Salz	

#### Feigen

2 EL	Olivenöl	
8	Feigen	in Schnitzen
0.5 TL	Salz	
	Pfeffer	wenig

#### Tagliatelle

500 g	Tagliatelle
	Salzwasser
200 g	Jungspinat



### Zubereitung:

#### Pesto

Brot und Milch in einem Messbecher mischen, ca. 15 Min. stehen lassen. Baumnusskerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten, abkühlen. Baumnusskerne mit Brot, Milch, Knoblauch und Majoran pürieren. Käse und Öl darunterühren, salzen.

#### Feigen

Öl in derselben erhitzen. Feigen beidseitig je ca. 2 Min. braten, würzen, beiseitestellen.

#### Tagliatelle

Tagliatelle im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen. Ca. 2 dl Kochwasser beiseite stellen, Tagliatelle abtropfen. Tagliatelle zurück in die Pfanne geben, Spinat, beiseite gestelltes Kochwasser und Pesto daruntermischen, anrichten. Feigen darauf verteilen.

## Kurzgebratenes an Traubensauce

für 8 Personen

### Zutaten

1.2 kg	Rindsplätzli à la minute oder Schnitzfleisch vom Reh oder Hirsch	
2 EL	Erdnussöl	
2	Zwiebeln	gehackt
80 g	Butter	
2 dl	Weisswein	
4 EL	Traubengelée	Estermann Frischmarkt GmbH, Rain
3 dl	Vollrahm	
2 dl	Bratensauce	
240 g	Trauben	
	Salz	
	Pfeffer	



### Zubereitung:

**1.** Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heissem Öl portionenweise scharf anbraten. Im Ofen bei 75 °C warmhalten.

**2.** Zwiebeln und Butter in der Bratpfanne glasig dünsten, mit Weisswein ablöschen. Traubengelée unterrühren und etwas einkochen. Rahm dazugeben und auf die Hälfte einreduzieren. Bratensauce und Trauben begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Fleisch servieren.

### Tipp:

Fleischsaft auffangen und zur Sauce geben. Dazu passen Spätzli oder Kartoffelstock.

## **Kartoffel-Kürbis-Stock**

für 8 Personen

### Zutaten

900 g	Kartoffeln	mehligkochend
300 g	Kürbis	Sorte nach Belieben
3 dl	Milch	
2 EL	Butter	
	Salz	
	Pfeffer	
	Muskatnuss	



### Zubereitung:

**1.** Kartoffeln und Kürbis schälen und in gleichmässige Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Abschütten und ausdampfen lassen.

**2.** Milch und Butter im selben Topf erwärmen. Kartoffeln und Kürbis durchs Passevite in die heisse Milch treiben. Mit dem Schwingbesen zu einem luftigen Stock aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und anrichten.

## Herbstgemüse mit Cranberries

für 8 Personen

### Zutaten

	Olivenöl	wenig
150 g	Schalotte	in Scheiben
150 g	Rosenkohl	in Vierteln
150 g	Federkohl	gewaschen, gerüstet
150 g	Marroni	tiefgekühlt, angetaut
3 EL	Honig	flüssig
4.5 EL	Gemüsebouillon	
110 g	Cranberries	getrocknete



### Senfsauce

1 EL	Senf	grobkörnig
2	Zitrone Bio	1 abgeriebene Schale und 2 EL Saft
6 EL	Rapsöl	
4 EL	Gemüsebouillon	
4 EL	Kerbel	grob zerzupft
	Salz	nach Bedarf
	Pfeffer	nach Bedarf

### Zubereitung:

#### Herbstgemüse

Öl in einer Pfanne warm werden lassen, Schalotte und Rosenkohl begeben, ca. 2 Min. rührbraten. Federkohl und Marroni begeben, ca. 1 Min. weiterrührbraten. Honig und Bouillon begeben, ca. 2 Min. köcheln. Cranberries zum Herbstgemüse geben, mischen.

#### Senfsauce

Senf und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer grossen Schüssel verrühren.

## Zwetschgen-Linzerschnitten

für 2 Stück à 20 x 30 cm

### Zutaten

600 g	Butter	weich
4	Eier	
600 g	Zucker	
4 Prisen	Salz	
8 Prisen	Nelkenpulver	
800 g	Haselnüsse	gemahlen
800 g	Mehl	
800 g	Zwetschgen- Konfitüre	
2	Eigelb	
	Mehl	



### Zubereitung:

1. Butter schaumig rühren. Eier, Zucker, Salz und Gewürze dazugeben und zu einer cremigen Masse rühren. Mit Nüssen und Mehl zu einem Teig kneten.  $\frac{2}{3}$  des Teigs auf einem Backpapier ausstreichen.
2. Konfitüre auf dem Teig verteilen. Etwas Mehl in den restlichen Teig einkneten und auf wenig Mehl auswallen. Mit Eigelb bestreichen, in Streifen schneiden und damit ein Gittermuster auf die Konfitüre legen.
3. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen in der unteren Ofenhälfte ca. 40 Min. backen. Auskühlen und in Schnitten schneiden.

### Tipp:

Noch besser schmecken die Linzerschnitten nach 3-4 Tagen. Bis dahin den ganzen Kuchen in Frischhaltefolie einpacken und an einem trockenen Ort lagern.

En Guete...

Marcel

