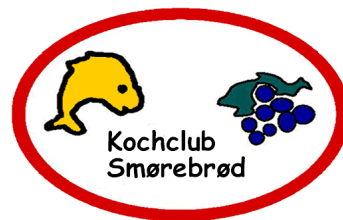


Kochsession 321

vom 20. Oktober 2022



«Herbstliche-Kreationen»



Menü



* * * Vorspeise * * *

Nüsslisalat mit Wildpastete und Bratapfelkompott

* * * Suppe * * *

Weissweinsuppe mit Gorgonzola

* * * Hauptspeise * * *

Wildschweinrücken im Speckmantel

an Rotwein-Holunder-Sauce

karamellisierte Quitten

Kürbis-Marroni-Püree mit Balsamico-Zwiebeln

* * * Dessert * * *

Amaretto-Träumchen
dazu die weltbesten Amaretti morbidi

Weisswein: Steiner Chardonnay Réserve AOC
Stein am Rhein
2019 Schaffhausen, Schweiz

Rotwein: Barbera d'Alba
Silvio Grasso, La Morra
2019 Piemont, Italien

Rezept für 8 Personen

Nüsslisalat mit Wildpastete und Bratapfelkompott

für 8 Personen

Zutaten

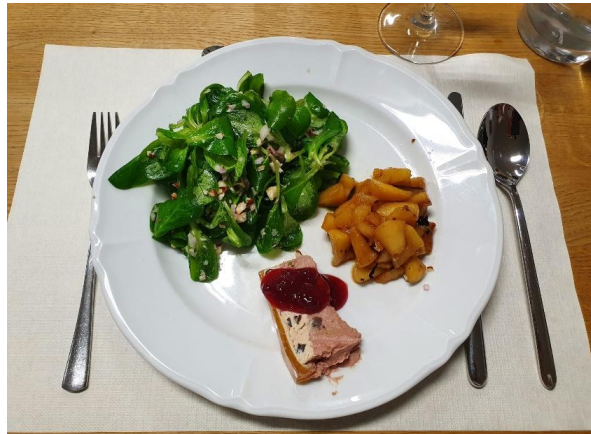
320 g	Wildschweinpastete
240 g	Feldsalat
5 dl	Apfelsaft
8	Äpfel
6-8 EL	Butter
2 EL	Zucker
2 MS	Zimt
1	Zitrone
4 EL	Honig
120 g	Haselnüsse

Vinaigrette für den Salat

2	Schalotten
4 EL	Balsamico Essig
8 EL	Haselnussöl
	Salz
	Pfeffer

Preiselbeer-Dressing für die Pastete

4 EL	Preiselbeeren
2 EL	Rapsöl
2 EL	Condimento bianco
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung:

Salat und Bratapfelkompott

Den Feldsalat waschen und putzen.

Den Apfelsaft in einem kleinen Topf auf etwa 1 dl einkochen lassen. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Würfel schneiden.

Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Apfelwürfel darin rundherum anbraten. Die Zitrone entsaften. Die Apfelwürfel mit Zucker, zwei Messerspitzen Zimt und dem Zitronensaft würzen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Den eingekochten Apfelsaft und den Honig zum Apfelkompott geben und gut untermischen.

Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen.

Vinaigrette

Die Schalotte fein hacken. Aus den gehackten Schalotten, Balsamico, Pfeffer, Salz und dem Haselnussöl eine Vinaigrette herstellen.

Preiselbeer-Dressing

Preiselbeeren mit Öl und Condimento zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Feldsalat, Haselnüsse und die Vinaigrette mischen. Auf einem Teller den gemischten Salat, die Pastete mit dem Preiselbeer-Dressing und das Bratapfelkompott mit etwas Haselnüssen anrichten.

Weissweinsuppe mit Gorgonzola

für 8 Personen

Zutaten

2 EL	Butter	
4	Schalotten	fein gehackt
4 EL	Weissmehl	
8 dl	Weisswein	Riesling X Silvaner z.B. Staa Cuvée Blanc Schaffhausen von Denner
12 dl	Gemüsebouillon	
5 dl	Saucen-Halbrahm	
100 g	Blauschimmelkäse	z.B. Gorgonzola, in Stücken
	Salz	nach Bedarf
	Pfeffer	nach Bedarf
200 g	Trauben blau	längs halbiert
100 g	Mandeln, geschält	geröstet, grob gehackt
50 g	Blauschimmelkäse	z.B. Gorgonzola, in kleinen Stücken
1 Bund	Thymian	



Zubereitung:

Suppe

Butter in einer Pfanne erwärmen. Schalotten begeben, ca. 5 Min. andämpfen. Mehl begeben, kurz mitdünsten. Wein dazugiessen, mit dem Schwingbesen unter Rühren aufkochen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Saucen-Halbrahm und Käse begeben, rühren bis der Käse geschmolzen ist, würzen.

Suppe anrichten... Trauben, Mandeln und Gorgonzola darüberstreuen. Am Schluss mit Thymianblättchen garnieren.

Wildschweintrücker im Speckmantel

für 8 Personen

Zutaten

1.4 kg	Wildschweintrücker	ausgelöst
	Salz	
	Pfeffer	
400 g	Bacon oder Speck	geräuchert
4 EL	Olivenöl	

Rotwein-Holunder-Sauce

2 Stk.	Sellerie
2 kl.	Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
2.5 dl	Rotwein
2.5 dl	Holundersaft
200 g	Butter
	Salz
	Pfeffer



*** Beilagen ***

karamellisierte Quitten

4	Quitten mittelgross
100 g	Butter
4 TL	Puderzucker
2 EL	Marsala

Kürbis-Marroni-Püree mit Balsamico-Zwiebeln

1.05 kg	Kürbis	z.B. Butternuss oder oranger Knirps (Hokkaido)
3 EL	Butter	
750 g	Marroni tiefgekühlt	
6 dl	Gemüsebouillon	
3 EL	Zitronensaft	
300 g	Crème fraîche	
	Salz	
	Pfeffer	z.B. rosa
6	Zwiebeln rot	
3 EL	Butter	
1.5 TL	Zucker	
6 EL	Aceto balsamico invecchiato	
1.5 EL	Kürbiskernöl	



Zubereitung:

Wildschweinrücken

Das Fleisch eventuell von Fett und der Silberhaut befreien (parieren), mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speckscheiben überlappend auf der Arbeitsfläche ausbreiten, dann das Fleisch auf den Speck legen und diesen über das Fleisch schlagen, so dass es rundherum mit Speck umhüllt ist.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Wildschweinrücken darin rundherum anbraten, der Speck sollte aber nicht zu knusprig werden.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 100 °Celsius vorheizen. Das Fleisch auf den Rost legen und circa 30 – 45 Minuten garen (ideal ist eine Kerntemperatur von 64° Celsius).

Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.

Rotwein-Holunder-Sauce

Sellerie in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln hacken.

Öl in einer Pfanne warm werden lassen, Gemüse dünsten. Mit Rotwein und Holundersaft ablöschen und alles auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Zum Fertigstellen den Jus durch ein Sieb passieren. Sauce aufkochen und mit kleinen Stücken eiskalter Butter binden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

karamellierte Quitten

Die Quitten halbieren, dann vierteln und wie bei einem Apfel das Kerngehäuse herausschneiden. Die Quitten in gleichmässige Schnitze schneiden.

Butter in einem flachen Topf oder Pfanne mit Puderzucker erwärmen, bis sich der Puderzucker aufgelöst hat und etwas braun geworden ist. Quitten in den Topf geben und gut umrühren.

Quitten mit Marsala ablöschen. Hitze herunterschalten und zugedeckt sanft schmoren lassen. Die Quitten sollten weich, aber nicht verkocht sein.

Kürbis-Marroni-Püree mit Balsamico-Zwiebeln

Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Marroni und Kürbiswürfel dazugeben, kurz anbraten. Bouillon und Zitronensaft dazugießen, zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Crème fraîche dazurühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebeln in Spalten schneiden, in Butter bei mittlerer Hitze andünsten. Zucker über die Zwiebeln streuen und kurz mitbraten. Aceto balsamico dazugießen und kurz aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen, Kürbiskernöl unterheben, Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen. Püree mit Zwiebeln anrichten.

Amaretto-Träumchen

für 8 Personen

Zutaten

4 dl	Rotwein	
4 EL	Zitronensaft	
200 g	Zucker	
8	Feigen	
2 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker	
8	Eigelb	
4 EL	Puderzucker	gehäuft
600 g	Mascarpone	
2 dl	Amaretto	italienischer Bittermandellikör
6 dl	Vollrahm	



Zubereitung:

1. Rotwein, Zitronensaft und Zucker aufkochen und 2-3 Minuten kochen lassen.
2. Die Feigen sorgfältig waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese in einen Suppenteller geben und mit dem heißen Rotweinsirup begießen. Auskühlen lassen.
3. Inzwischen den Vanillezucker mit den Eigelb und dem Puderzucker zu einer hellen Crème aufschlagen. In einer zweiten Schüssel den Mascarpone mit dem Amaretto glatt rühren. Die Eicrème mit dem Schwingbesen unterrühren.
4. Den Rahm flaumig schlagen und unter die Crème ziehen.
5. Die Rotweifeigen aus dem Sirup heben. Den Sirup und 8 Feigenscheiben beiseite stellen, restliche Feigen in 8 Dessertschalen anrichten. Die Crème darüber geben und das Dessert mindestens 1 Stunde kühl stellen. Unmittelbar vor dem Servieren die Amarettoträumchen mit 1 Feigenscheibe garnieren und mit Rotweinsirup beträufeln.

Tipp: Dazu nach belieben Amaretti servieren.

die welbesten Amaretti morbidi

ergibt ca. 35 Stück

Zutaten

350 g	Mandeln, geschält und gemahlen	
50 g	Pistazienkerne ungesalzen	kleingehackt
285 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
2 TL	Bourbon- Vanillezucker	
2 Fläschch.	Bittermandelöl	z.B. von Dr. Oetker
3	Eiweiss	
100 g	Puderzucker	



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °Celsius vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. In einer grossen Schüssel die gemahlenden Mandeln und Pistazienkerne mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz gut vermischen.
3. In einer etwas kleineren Schüssel das Eiweiss mit einem Schwingbesen kurz schaumig, aber nicht steif schlagen (es soll nur leicht aufgeschäumt sein). Das Bittermandelöl kurz unterschlagen. Die Mandel-Zucker-Mischung hinzufügen und alles gründlich untermengen, bis ein gleichmässiger, leicht klebriger Teig entsteht.
4. Den Puderzucker in einen tiefen Teller geben. Mit dem Teig walnussgrosse Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen und diese jeweils in dem Puderzucker wälzen, bis sie dick überzogen sind. Mit etwas Abstand auf das Blech setzen.
5. In der Ofenmitte ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Amaretti sind fertig, wenn die Unterseite ganz leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Anschliessend in eine luftdicht verschliessbare Dose füllen. Die Kekse sind darin ca. 2 Wochen haltbar.

Amaretti morbidi = besonders weiche und saftige Amaretti

En Guete...

Marcel

