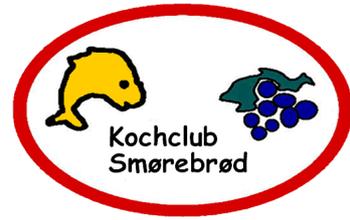


Kochsession 337

vom 14. März 2024



«Ge-Nuss pur»

Menü

* * * Suppe * * *

Scharfe Birnen-Crèmesuppe mit Ingwer

* * * Vorspeise * * *

Wirz-Nuss-Pasta

* * * Hauptspeise * * *

**Trüffelhackbraten mit Nusskruste
Gemüse**

* * * Dessert * * *

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Weisswein: Weingut Stadt Krems
Gelber Traminer (Gewürztraminer)
2018 Kremstal, Niederösterreich

Rotwein: Brancaia Tre
Sangiovese, Merlot, Cabernet
2019 Toscana, Italien

Rezept für 8 Personen

Scharfe Birnen-Crèmesuppe mit Ingwer

für 8 Personen

Zutaten

900 g	Birnen reif	z.B. Williams
300 g	Kartoffeln mehlig	
2 l	Gemüsebouillon	
1 Stk.	Ingwer (ca. 2 cm)	
2 EL	Curry Madras scharf	
	Meersalz	
	Pfeffer aus der Mühle	
2 Handvoll	Kresse oder Zwiebelsprossen	
	Granatapfelkerne	



Zubereitung:

- 1.** Die Birne schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden (etwas auf die Seite legen zum Garnieren). Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2.** Die Gemüsebrühe zusammen mit den Kartoffelwürfelchen aufkochen, köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Birnenstücke die letzten 5 Minuten mitkochen. Die Suppe pürieren
- 3.** Den Ingwer schälen und auf der «Bircher»-Rohkostreibe fein reiben, mit dem Curry zur Suppe geben. Die Suppe nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Vor dem Servieren mit Kresse oder Zwiebelsprossen und den gewürfelten Birnen, sowie Granatapfelkernen garnieren.

Wirz-Nuss-Pasta

für 8 Personen

Zutaten

2	Zwiebeln	fein gehackt
4	Knoblauchzehen	fein geschnitten
2 EL	Butter	
750 g	Wirz	in feinen Streifen
2 dl	Weisswein	
2 dl	Halbrahm	
1 TL	Salz	
1 TL	Pfeffer	
1	Orange Bio	abgeriebene Schale, wenig Saft
750 g	Teigwaren	z.B. Casarecce
150 g	Haselnüsse	fein gehackt
80 g	Sbrinz AOP	gerieben
	Salzwasser	siedend
1	Orange Bio	filetiert zur Deko



Zubereitung:

- 1.** Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Wirz begeben, mitdämpfen. Wein dazugießen, einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft und der Wirz weich ist.
- 2.** Halbrahm dazugießen, aufkochen, würzen. Orangenschale und -saft einer Orange begeben.
- 3.** Pasta im siedenden Salzwasser al dente garen, abgiessen, abtropfen lassen.
- 4.** Mit dem Gemüse und den Haselnüssen mischen. Filetierte Orangenschnitze als Deko, sofort servieren. Käse dazu servieren.

Trüffelhackbraten mit Nusskruste und Gemüse

für 8 Personen

Zutaten:

Nusskruste

100 g	Butter	weich
100 g	Haselnüsse	fein gehackt
2 EL	Paniermehl	
1 Bund	Thymian	Blättchen abgezupft
1 TL	Sel des Alpes	
	Pfeffer	

Hackbraten

850 g	Rindshackfleisch	
300 g	Kalbsbrät	
2	Eier	verquirlt
2 TL	Senf mild	
4 EL	Paniermehl	
1	Zwiebel	fein gehackt
1 Bund	Petersilie glattblättrig	geschnitten
40 g	Périgord-Trüffel eingelegt	gehackt
2 EL	Bratbutter	
	Salz	
	Pfeffer	



Gemüse und Sauce

1	Zwiebel	halbiert
2	Lorbeerblatt	
4	Nelken	
800 g	Rüebli	in Stängeln
4	Lauchstängel	längs halbiert, schräg in Stücken
4 dl	Fleischbouillon	
4 EL	Bratensauce	
2 dl	Cognac	
2 dl	Saucenhalbrahm	
	Salz	
	Pfeffer	

Zubereitung:

NUSSKRUSTE

Butter mit den restlichen Zutaten gut mischen. Kühl stellen.

HACKBRATEN

Fleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer von Hand gut kneten. Mit nassen Händen zu einem Hackbraten formen. Bratbutter im Brattopf erhitzen. Hackbraten bei mittlerer Hitze rundum 10 Minuten anbraten, herausnehmen.

GEMÜSE UND SAUCE

Zwiebelschnittfläche mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken, mit Rübli und Lauch in derselben Pfanne 5 Minuten anbraten. Bouillon, Bratensauce und Cognac dazugiessen, aufkochen, würzen. Braten wieder begeben.

SCHMOREN IM OFEN

Zugedeckt in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 25 Minuten schmoren. Braten wenden, beiseitegestellte Kruste darauf verteilen, offen weitere 20–25 Minuten fertig schmoren.

FERTIGSTELLEN

Braten herausnehmen, zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Sauce mit Rahm verfeinern, heiss werden lassen, würzen. Fleisch tranchieren, mit Gemüse und Sauce anrichten.

TIPP

Eingelegter Périgord-Trüffel ist in grösseren Lebensmittelläden erhältlich.

Apfelküchlein mit Vanillesauce

für 8 Personen

Zutaten:

Ausbackteig

300 g	Mehl
0.5 TL	Salz
3 dl	Apfelsaft oder Wasser
4	Eigelb
4	Eiweiss

Apfelküchlein

2	Zitronen	Saft
2 EL	Zucker	
8	Äpfel	geschält, entkernt, in 1 cm dicken Ringen
2 l	Frittieröl	
	Zimt	
	Zucker	mit dem Zimt vermischen, zum Wenden

Vanillesauce

8 dl	Milch	
2 EL	Maisstärke	
2	Vanillestängel	längs aufgeschnitten, ausgeschabtes Mark
5 EL	Zucker	
2	Eier	



Zubereitung:

- 1. Teig:** Alle Zutaten bis und mit Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 2. Eiweiss** kurz vor dem Backen steif schlagen. Eischnee sorgfältig unter Teig heben.
- 3. Küchlein:** Zitronensaft und Zucker verrühren. Apfelscheiben sofort nach dem Schneiden damit beträufeln. Öl im Bratpfopf oder in der Fritteuse auf 170°C erhitzen.
- 4. Apfelscheiben** portionenweise mit Haushaltspapier trocken tupfen, durch den Ausbackteig ziehen, abtropfen lassen.
- 5. Portionenweise** auf beiden Seiten insgesamt 4-5 Minuten im heissen Öl frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
- 6. Sauce:** Alle Zutaten in der Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel absieben. Leicht auskühlen lassen. Noch warme Apfelküchlein im Zimtzucker wenden, mit der lauwarmen Vanillesauce servieren.

Was muss ich beim Frittieren beachten?

Zum Frittieren ein hitzestabiles Öl (raffinierte Pflanzenöle wie z.B. Maiskeim-, Raps-, Sonnenblumen- oder Erdnussöl) verwenden, beachte hierzu die Angaben auf der Ölflasche.

Die ideale Öltemperatur zum Frittieren liegt bei 160-180°C.

Die Temperatur kann mit einem kleinen Stück Brot oder mit dem Stiel einer Holzkelle geprüft werden: Beides soll im Öl von hochsprudelnden Bläschen umgeben sein.

Es sollten immer nur kleine Portionen auf einmal frittiert werden, sonst fällt die Öltemperatur zusammen und das Frittiergut saugt zu viel Öl auf.

Wird das Öl nicht überhitzt, kann es bis zu dreimal verwendet werden. So gehts: Öl auskühlen lassen, durch ein feines Sieb in ein verschliessbares Glas giessen und beschriften. Dunkel aufbewahren bis zum nächsten Frittieren.

Guten Appetit...

Marcel