

2. Kochabend

Rüebli-Curry-Macchiato

Reistaler mit Kräuter-Dip

Salat

Meringue-Caramel-Rahm

mit Trauben



Rüebli-Curry-Macchiato

für 4 Personen

Zutaten

- 1 Zwiebel klein
- 4 Zweige Petersilie
- 3 Zweige Dill
- Salz
- 2 Eiweiss
- 1 EL Butter
- 1 EL Currypulver
- 1 TL Kardamom, gemahlen
- 4 dl Rüebliensaft
- 4 dl Milch
- Pfeffer schwarz
- 1 Spritzer Tabasco
- 1 Teelöffel Zitronensaft



Zubereitung

- 1 Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kräuter mit dem Wieg oder einem Gemüsemesser fein hacken und in eine kleine Schüssel geben. Mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz mischen.
- 2 Das Eiweiss mit einem Schwingbesen in einer kleinen Schüssel gut verrühren.
- 3 Den Rand der Longdrinkgläser umgekehrt ins Eiweiss tauchen, dann in der Kräuter-Salz-Mischung wenden. Die Kräuter sollen am Rand der Gläser haften bleiben. Restliches Eiweiss beiseitestellen. Als Alternative zu Eiweiss geht auch Wasser, allerdings kleben die Kräuter so weniger gleichmässig am Glasrand.
- 4 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten.
- 5 Das Currypulver und den Kardamom beifügen und kurz mitdünsten.
- 6 Den Rüebliensaft und die Milch dazugiessen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Tabasco und Zitronensaft würzen. Alles 3-4 Minuten leise kochen lassen.
- 7 Vor dem Servieren das restliche Eiweiss, falls vorhanden, in die Suppe geben und diese in einem hohen Becher fein pürieren und aufschäumen. Sofort heiss in die vorbereiteten Gläser giessen.

Reis-Taler mit Kräuter-Dip

für 4 Personen

1 EL Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
1 Knoblauchzehe, gepresst 1 roter Chilli, entkernt, gehackt	andämpfen
300 g Risottoreis	unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
6 dl Gemüsebouillon	auf einmal dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt 20 Minuten köcheln
3 Bundzwiebeln mit dem Grün, fein gekackt	alles begeben, mischen
$\frac{1}{2}$ KL Salz, wenig Pfeffer	würzen

Formen: Ausstecher von ca. 8 cm Ø in kaltes Wasser tauchen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 4 EL Masse einfüllen, flach drücken. Ausstecher wieder in kaltes Wasser tauchen, restliche Taler gleich formen.
Einige Butterflöckli darauf verteilen



Backen: ca. 25 Minuten in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens.

Kräuter-Dip

300 g Rahmquark 1 EL Milch 4 EL gemischte Kräuter, gehackt wenig Paprika $\frac{1}{2}$ KL Salz, wenig Pfeffer	alles in einer kleinen Schüssel verrühren, zu den Talern servieren.
---	---

Zusammen mit Salaten geniessen.

Meringue-Caramel-Rahm mit Trauben

für 4 Personen

Zutaten

500 g Trauben, halbiert, entkernt
2-3 EL Zucker
1 EL Zitronensaft

Caramelfäden:

5 EL Zucker
2 EL Wasser

Meringue-Caramel-Rahm:

50 g weiche Caramels, klein gewürfelt
2,5 dl Rahm
ca. 30 g Meringue-Schalen, grob zerkrümelt

Zubereitung

1. Trauben mit Zucker und Zitronensaft mischen, in Gläser oder in Schalen geben.
2. Kurz vor dem Servieren Zucker und Wasser kochen, bis die Masse leicht bräunlich caramelisiert ist. Pfanne kurz stehen lassen, dann mit 2 Gabeln auf Backpapier Fäden ziehen, auskühlen lassen.
3. Caramels mit Rahm flaumig schlagen, kurz vor dem Servieren Meringue-Krümel daruntermischen, auf die Trauben verteilen, mit den Caramelfäden garnieren.

