

3. Kochabend

Zwiebelcremesuppe mit
caramelisierten Thymian-Baumnüssen

Käse-Gemüse-Küchlein

Broccolisalat

Birnen-Caramel-Wähe

Änisbrötli

Zwiebelcremesuppe mit caramelisierten Thymian-Baumnüssen

Für 6 Personen als Vorspeise



ZUTATEN

300 g Zwiebeln
150 g Sellerie
1 Esslöffel Butter
2 dl Sherry trocken oder Weisswein
5 dl Gemüsebouillon kräftig
3 Lorbeerblätter
3-4 Zweige Thymian
50 g Baumnüsse
2 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel rosa Pfefferkörner
Salz
180 g Crème fraîche
0.5 dl Rahm
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Sellerie schälen, in Scheiben und dann ebenfalls in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne die Butter schmelzen. Die Zwiebel und den Sellerie darin 5 Minuten andünsten. Mit Sherry oder Weisswein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Dann die Bouillon dazugiessen, die Lorbeerblätter beifügen und alles zugedeckt 20-25 Minuten sehr weich kochen.
3. Inzwischen die Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Die Baumnüsse grob hacken.
4. In einer Pfanne ohne Fett die Baumnüsse goldbraun anrösten. Dann den Zucker und den Thymian darüberstreuen und alles bei Mittelhitze langsam caramolisieren lassen. Die Caramel-Baumnüsse auf ein Backpapier geben. Erkalten lassen.
5. Die Pfefferkörner im Mörser oder mit einem grossen Messer leicht zerstoßen.
6. Die Nüsse voneinander lösen und mit rosa Pfeffer sowie Salz würzen.
7. Die Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen. Die Crème fraîche und den Rahm zur Zwiebelsuppe geben und diese mit dem Stabmixer oder im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen. Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit den Nüssen bestreuen. Sofort servieren.
- 9.

Käse-Gemüse-Küchlein

für 4 Personen als Hauptmahlzeit

Zutaten

200 g Rüebli
200 g Zucchetti
1 Zwiebel
Salz
250 g Halloumi-Käse
1 Bund Petersilie glattblättrig
0.5 Bund Basilikum
2 Eier
2 Esslöffel Magerquark
40 g Paniermehl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2-3 Esslöffel Bratbutter

Zubereitung

1. Die Rüebli schälen, von den Zucchetti nur den Stielansatz entfernen. Beide Gemüse an der Röstiraffel reiben und in ein Sieb geben. Die Zwiebel rüsten und fein hacken. Mit dem Gemüse in ein Sieb geben, mit Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Den Halloumi-Käse trockentupfen und ebenfalls an der Röstiraffel reiben. In eine Schüssel geben. Die Petersilie und das Basilikum fein hacken und beifügen. Die Eier sehr gut verquirlen und mit dem Quark mischen. Die Quarkmasse sowie das Paniermehl ebenfalls zum Käse geben.
3. Das Gemüse auf ein Küchentuch geben und darin sehr kräftig auspressen; dies ist wichtig, damit die Masse zusammenhält. Zum Halloumi-Käse geben. Alle Zutaten gut mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer Bratpfanne etwa $1\frac{1}{2}$ Esslöffel Bratbutter erhitzen. Aus der Käse-Gemüse-Masse 8-10 Küchlein formen. In 2 Portionen in der Bratbutter auf beiden Seiten langsam und vorsichtig goldbraun backen. Zum Braten der zweiten Portion Küchlein etwas Bratbutter nachgeben. Heiss servieren.



Broccoli-Salat

Zutaten

Broccoli-Salat :

400 g Broccoli, gerüstet, in kleinen Röschen

1 gelbe Peperoni, gerüstet, klein gewürfelt

50 g getrocknete Cranberrys, fein gehackt

50 g Baumnüsse, geröstet, gehackt

Sauce

3 EL Orangensaft

2 EL Kräuteressig

3-4 EL Rapsöl

2 TL Senf

Salz, Pfeffer

Brocoliblätter zum Garnieren

Zubereitung

Broccoli-Salat: Broccoli, Peperoni, Cranberrys und Baumnüsse mischen.

Sauce: Alle Zutaten bis und mit Senf mixen, würzen und über das Gemüse giessen. Den Salat mischen, in eine Schale geben, garnieren.



Birnen-Caramel-Wähe

Für 4 Personen

1 Backblech von 28 cm Ø

Zutaten

Teig:

200 g Mehl, $\frac{3}{4}$ TL Salz

1½ EL Zucker

80 g Butter, kalt, in Stücke
geschnitten

0,75 dl Wasser

1 EL Essig

(oder Fertig-Butterkuchenteig)

Belag:

3 EL gemahlene Mandeln

2-3 EL Paniermehl

ca. 600 g Birnen, geschält, Kerngehäuse entfernt, in Schnitze geschnitten

2-3 EL Mandelblättchen

Guss:

100 g Zucker

0,5 dl Wasser, heiss

1 dl Halbrahm

1 dl Milch

2 Eier



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser und Essig hineingießen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
2. Teig auf wenig Mehl rund, ca. 3 mm dick auswallen. Im ausgebutterten Blech auslegen und Teigboden einstechen, 15 Minuten kühl stellen.
3. Für den Belag Mandeln und Paniermehl mischen, auf dem Teigboden verteilen. Birnen ziegelartig darauflegen.
4. Für den Guss Zucker in einer Chromstahlpfanne kräftig caramolisieren. Pfanne von der Platte nehmen, Wasser dazugießen, sofort zudecken. Köcheln lassen, bis sich das Caramel gelöst hat. Halbrahm, Milch und Eier dazugeben, verrühren. Über die Birnen giessen. Mandelblättchen darüberstreuen.

Auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Erkalten lassen und mit einem Rahmtupfer garniert servieren.