



Kochabend vom 15.10.2017
Küchenchef: André Gerber

Menu (für 4 Personen)

Crostini (Mozzarella Tomaten)

Kürbiscremesuppe

Kalbsplätzli mit Eierschwämmli sauce

Zwetschgencreme mit Mascarpone

Weisswein: Domherrenwein

Rotwein: Valpolicella Ripasso

Apéro



Zutaten: Parisette
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
8 Scheiben Parisette
100 g Mozzarella
1 gr. Tomate, 1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Basilikum

1. Olivenöl mit gepresstem Knoblauch auf Brot streichen.
2. Brot im vorgeheizten Ofen kurz rösten (220°C)
3. Mozzarella und Tomaten in kleine Würfel schneiden
4. Zwiebel fein hacken, alle Zutaten mischen und würzen.
5. Zutaten auf Crostini verteilen und im Backofen kurz backen (bis der Käse geschmolzen ist).

Kürbiscremesuppe



Zutaten: 400gr. Kürbisfleisch
6dl Fleischbouillon
40 g Butter
1 Zwiebeln
20 g Mehl
2,5 dl Rahm
2 EL Crème fraiche
Salz ,Pfeffer, Kürbiskernöl

Das Kürbisfleisch und die Zwiebeln klein schneiden. Die Butter zerlassen und die Zwiebel darin anschwitzen. Den Kürbis dazugeben und dämpfen. Anschliessend mit Mehl bestäuben, durchrühren und mit der Bouillon aufgiessen. Alles so lange kochen bis der Kürbis passierfähig ist. Danach mit Stabmixer pürieren. Rahm, die Gewürze und Crème fraiche unterrühren. Beim Anrichten, etwas Kürbiskernöl darauf tropfen. Mit Schnittlauch garnieren



Kochabend vom 15.10.2017
Küchenchef: André Gerber

Kalbspätzli mit Eierschwämmli sauce



Zutaten: 8 Kalbspätzli ca. 70 g
0,5 TL Salz wenig Pfeffer
250 g Eierschwämme halbiert
1 Schalotte fein gehackt
1 Knoblauchzehe
1 dl Weisswein
2 dl Fleischbouillon
2 dl Vollrahm
2 EL Cognac
2TL Mehl
Schnittlauch
Salz und Pfeffer nach Bedarf.

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen
2. Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli portionenweise beidseitig je ca.1 Min. braten, herausnehmen, würzen und warm stellen
3. Pilze ca. 5 Min rührbraten , würzen herausnehmen. Hitze reduzieren und Schalotte und Knoblauch andämpfen. Wein dazugiessen, ca. 3 Min. einköcheln. Bouillon, Rahm Cognac und Mehl gut verrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Pilze wieder begeben, heiss werden lassen, würzen, mit den Plätzli anrichten, Schnittlauch darüberstreuen

Dazu Nudeln und Gemüse servieren

Zwetschgencreme mit Mascarpone



Zutaten: 120 g Mascarpone
1 dl Rahm
2 dl Wasser
1 TL Zimt
1 EL Zitronensaft
3 EL Zucker
650 g Zwetschgen

Zubereitung:

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen und mit dem Wasser in einen Topf geben. Zucker und Zimt beifügen. Die Zwetschgen kurz bei grosser Hitze erwärmen bis ein Zischen zu hören ist, sofort auf kleine Stufe zurückschalten. Deckel auf den Topf und die Früchte für 15 Min. dämpfen
2. Nun die Zwetschgen vom Sud trennen und etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den Rahm schlagen und mit Mascarpone und Zitronensaft vermengen.
3. Die Mischung zu den etwas ausgekühlten Zwetschgen geben und alles gut Mixen, bis eine leckere Creme entsteht