

KÜCHENCHEF: ROBERT BEUTLER

# Kochabend

15.09.2018

<b>APERÓ</b>	<b>CAMEMBERT-SCHNITTEN</b>
<b>1. VORSPEISE</b>	WEISSWEINSUPPE
<b>2. VORSPEISE</b>	FARBIGER KOPFSALAT
<b>HAUPTGERICHT</b>	SCHWEINSBRÄT TÄTSCHLI MIT STEINPILZRISOTTO
<b>DESSERT</b>	SÜSSMOST-CRÈME
<b>WEINE</b>	WEISS: LA BAUME, VIOGNIER 2017 ROT: FIARA, GALAVERA

## Camembert-Schnitten

### ZUTATEN (4 PERS.)

### Zubereitung

<b>300g</b>	altbackenes Brot, z. B. dunkles Baguette, in Scheiben	Schnitten: Brot auf vorbereitetes Blech verteilen, mit Weisswein beträufeln. Käse darauf legen, würzen. Im oberen Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 4-8 Minuten backen.
<b>ca. 0,5 dl</b>	Weisswein	
<b>250 g</b>	Schweizer Camembert, in Scheiben	
	Paprika, Pfeffer	

## Weissweinsuppe

### ZUTATEN (6 PERS.)

### Zubereitung

<b>1 EL</b>	Butter	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gemüsebouillon in einen Topf geben, Weisswein dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen.</li> <li>Danach den Rahm unterrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen, dabei die Suppe etwas reduzieren.</li> <li>In der Zwischenzeit Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter klein hacken. Vier Eigelbe in einer Schüssel verquirlen, eine Tasse der heissen Suppe unterrühren, dann die Eigelb- Suppenmischung in den Topf zur restlichen Suppe rühren.</li> <li>Jetzt gut umrühren aber nicht mehr kochen, bis die Suppe etwas eindickt. Die fertige Weissweinsuppe noch mit Pfeffer und Muskat würzen und mit Petersilie bestreuen. Tipps zum Rezept: Mit Groutons garnieren.</li> </ol>
<b>4 STK.</b>	Eigelb	
<b>5 DL</b>	Gemüsebouillon	
<b>1 PRISE</b>	Muskatnuss gemahlen	
<b>0,5 BUND</b>	Petersilie	
<b>2,5 DL</b>	Rahm	
<b>1 PRISE</b>	Salz	
<b>3 DL</b>	Weisswein	

## FARBIGER KOPFSALAT

### ZUTATEN (4 PERS.)

### Zubereitung

<b>1 STK</b>	Kopfsalat	<b>Salat:</b> Rüsten, waschen, gut abtropfen lassen, Peperoni entkernen und schneiden.
<b>1 DOSE</b>	Maiskörner	
<b>1 STK</b>	Gelbe Peperoni	
<b>1 TL</b>	Senf	<b>Sauce:</b> Alles Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren. Das Ei nach dem Schälen fein zerdrücken und zur Sauce geben. Danach den fein geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.
<b>1 TL</b>	Zucker	
<b>WENIG</b>	Maggi Würze	
<b>½ TL</b>	Streuwürze	
<b>3 EL</b>	Kressi Rosso	
<b>4 EL</b>	Torina Öl	
<b>1 STK</b>	Ei	
<b>1 BUND</b>	Schnittlauch	

## SCHWEINSBRÄT TÄTSCHLI MIT STEINPILZRISOTTO

### ZUTATEN (4 PERS.)

### Zubereitung

<b>2 BEUTEL</b>	getrocknete Steinpilze (à 30g)	Die Steinpilze mit 4 dl kochendem Wasser übergießen und zugedeckt 10min stehen lassen, gut abtropfen und evtl. kleinschneiden.
<b>4 EL</b>	Pflanzenöl	
<b>2 STK.</b>	Zwiebeln feingehackt	Pflanzenöl mit den Zwiebeln in einer Pfanne erhitzen. Reis beifügen und unterrühren, glasig dünsten, mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen.
<b>400 GR</b>	Risottoreis	
<b>4 DL</b>	Weisswein	Die Pilze samt Einweichflüssigkeit dazugeben. In separater Pfanne ca. 1 Liter Fleischbrühe aufkochen. Mit einer Schöpfkelle portionenweise zum Reis geben, diesen unter öfterem Rühren leise kochen. Die Flüssigkeit stets einkochen lassen, erst dann wieder neue dazugeben. Der fertige Risotto soll dickflüssig und sämig sein. Kochzeit ca. 20-30 Minuten. Kurz vor dem Ende der Kochzeit den Safran begeben.
<b>1 LITER</b>	Fleischbrühe	
<b>2 BRIEFE</b>	Safran	
<b>1 STK.</b>	Parmesan gerieben	Vor dem Servieren geriebener Parmesan und 2 EL Butter darunter rühren.
<b>600 GR</b>	Schweinsbrät	Die Brätmasse zu 8 Tätschli formen und goldig braten. Danach warm stellen.

## SÜSSMOST-CRÈME

### ZUTATEN (6 PORT.)

### Zubereitung

<b>5 STK.</b>	Eier	Eier, Zitronensaft, Zucker, Maizena und Süssmost unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Zwei Minuten weiter köcheln lassen (rühren nicht vergessen). Nach dem Erkalten, die Creme mit dem Schwingbesen gut durchrühren und durch ein Sieb giesen. Schlagrahm darunter ziehen. Mit feinen Apfelscheiben garnieren.
<b>1 STK.</b>	Zitrone (Saft)	
<b>100 GR</b>	Zucker	
<b>1 GEH. EL</b>	Maizena	
<b>5 DL</b>	Süssmost	
<b>2 DL</b>	Rahm	
<b>2 STK.</b>	Äpfel	