

Köchabend

12.10.2024

APERÖ
VORSPEISE
HAUPTGERICHT
DESSERT

QUARK-APERÖ-WÄHE
SCHNELLE, CREMIGE HERBSTSUPPE
STEAK A L'EMMENTAL, WILDREIS UND GEMÜSE
VANILLE-ZIMT-CRÈME MIT ZWETSCHGENSAUCE

Quark-Aperö-Wähe

ZUTATEN (10 STK.)

250 GR	Halbfettquark
200 GR	Hüttenkäse natur
1	Ei, verklopft
90 GR	Bündnerfleisch, in Streifen
3 EL	Mandeln, geröstet, grob gehackt
1 EL	Hanfpesto
	Salz und Pfeffer nach Bedarf



Zubereitung

Quark und alle Zutaten bis und mit Pesto mischen, würzen. Teig mit Backpapier in das Blech legen, mit einer Gabel einstechen.

Füllung darauf verteilen.

Ca.35 Min.in der unteren Hälfte des auf 200Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, in Stücke schneiden, lauwarm servieren.

Schnelle, cremige Herbstsuppe

ZUTATEN (4 PERS.)

50 GR	Zwiebeln, gehackt
1 TL	Rapsöl
60 GR	Speckwürfeli geräucht
180 GR	Kartoffeln gewürfelt
100 GR	Apfel, säuerlich geschält, gewürfelt
5 DL	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Majoran, fein gehackt
1 TL	Petersilie, fein gehackt



Zubereitung

In einem breiten Topf das Oel erhitzen und darin den Speck anbraten. Einen gehäuften EL davon zurück behalten, ebenso von den Apfelwürfeln.

Nacheinander Zwiebeln, Kartoffeln und Aepfel dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 20 min. köcheln lassen. Dann mit dem

Mixstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. In einer Bratpfanne den zurückbehaltenen Speck ohne Oel knusprig ausbraten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Im Bratenrückstand die zurück behaltenen Apfelwürfel anbraten. Die cremige Suppe in vorgewärmten Suppentassen anrichten und mit den Apfel- und Speckwürfeln und Petersilie überstreut servieren.

Hauptgang

ZUTATEN (4 PERS.)

8 STK	Dünne Schweinsplätzli vom Nierstück
1	Bratbutter
1	Zwiebel-gehackt
1	Apfel (Jazz)-fein gewürfelt mit Zitronensaft beträufelt
100 GR	Schinkenwürfeli
100 GR	Rezenter Emmentaler in kl. Würfeli
2.5 DL	Rindsbouillon
1 DL	Kirsch
2 DL	Saucenrahm
	Salz, Pfeffer
1 BUND	Petersilie
1	Maizena

Zubereitung

Fleisch mit Bratbutter beidseitig anbraten und warmstellen. Zwiebeln im Bratenfonds andünsten, die Schinkenwürfeli begeben und kurz mitdünsten. Mit Kirsch ablöschen, Apfelstückli begeben und leicht für knapp 10 min. köcheln lassen. Bouillon begeben, gut mischen und den Saucenrahm dazugeben. Die Sauce darf nur leicht köcheln. Kurz darauf den Emmentaler beifügen und so lange rühren bis der Käse geschmolzen und eine homogene Sauce entstanden ist. Bei Bedarf evt. mit Maizena abbinden. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Plätzli auf Teller anrichten und die Sauce darüber verteilen und mit Petersilie garnieren.

Dessert

ZUTATEN (4 PERS.)

CREME	
500 GR	Rahmquark
1 PCK	Bourbon Vanillezucker
1,5 TL	Zimt
2 EL	Ahornsirup
ZWETSCHGEN SAUCE	
350 GR	Zwetschgen in Schnitzen
50 ML	Wasser
1 EL	Rohrzucker
TOPPING	
4 STK	Kl. Meringues



Zubereitung

1. Creme: Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.
2. Sauce: Zwetschgen mit 50 ml Wasser kochen, bis sie gar sind. Anschliessend Wasser abgiessen und nach Belieben Rohrzucker begeben. Zwetschgen kurz auskühlen lassen und danach pürieren.
3. Creme mit Zwetschgensauce abwechselnd in einem Glas schichten und mit einem Meringue garnieren.