



Kochabend vom 1. November 2024

Küchenchef: Werner Lerch

Menu

Kürbissuppe

Gemischter Salat

Kabiswickel mit Kartoffelstock

Zitronen-Biscuit-Roulade

Weisswein: Epresses Soleil Léman
Roséwein: Epicuro Salice Salentino

Kürbissuppe

Als Vorspeise für 4 Personen (ca 40 Min.)

1 Zwiebel gehackt, 1 TL Curry, 400 g Kürbis in Stücken, 1 kleines Rüebl, kleiner Knollensellerie, 1 kleine Kartoffel, 4 dl Gemüsebouillon, Salz, Pfeffer, 200 g Crème fraiche, Kürbiskerne zum Garnieren.

Zwiebel und Curry in Butter andünsten, Kürbis, Rüebl, Sellerie und Kartoffel dazugeben, mitdünsten. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt 20-25 Min. köcheln.

Suppe pürieren, abschmecken, anrichten. Crème fraiche daraufgeben, garnieren.

Gemischter Salat

Auf Teller verteilen, Sauce nach belieben

Kabiswickel

Für 4 Personen:

8 schöne, grosse Kabisblätter

Füllung: Butter zum Dünsten; 250 g Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten; 1 Knoblauchzehe, fein gehackt; 300 g Hackfleisch; 400 g Tomaten geschält; 100 g Gruyère gerieben; 2 EL Petersilie gehackt; Salz, Zimt Cayennepfeffer, Butterflocken.

Kohlblätter in Salzwasser blanchieren, bis sie weich und biegsam sind. Mit kaltem Wasser gut spülen, die Mittelrippen flach schneiden.

Füllung: Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, Hackfleisch mitdünsten, Tomaten beigegeben und alles zu einem dicken Brei einkochen. Käse und Peterli daruntermischen, Abschmecken.

Backen: Ofen auf 160°C vorheizen. Füllung auf Kohlblätter verteilen, aufrollen und in ausgebutterte Gratinform legen. Mit Butterflocken belegen und im Ofen ca 15 Min. erhitzen. Ab und zu die Rollen mit der flüssigen Butter bepinseln.

Kartoffelstock

Für 4 Personen:

1 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücken; 2 dl Milch; 30 g Butter; 1 TL Salz, Muskatnuss.

Kartoffeln in Salzwasser 20-25 Min. weichkochen, abgiessen und vollständig abtropfen lassen.

Milch, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben, bei kleiner Temperatur warmhalten. Kartoffeln fein zerdrücken (Passe-vite, Stampfer).

Kräftig mit Milch-Buttermischung verrühren. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben.

Zitronen-Biscuit-Roulade

Biscuit: 4 Eigelb, 70 g Zucker, 70 g Mehl, 1 Pr Salz, 1 Msp Vanille, 4 Eiweiss

Füllung: 200 g Tafelbutter, 180 g Puderzucker, gesiebt, 2 Eigelb, 1 abgeriebene Zitronenschale, ev. etwas Zitronensaft (gesiebt)

1. Biscuit: Eigelb, Zucker, Vanille (evtl. mit 1-2 EL Wasser) über dem Wasserbad gut schaumig rühren (ca 15 Min.), dann ohne Wärme kurziterrühren (zum Abkühlen). Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, abwechselnd mit dem gesiebtten Mehl sorgfältig unter die Eigelbmasse ziehen. Sofort auf dem Blech ca 1 cm dick ausstreichen. Backen in guter Hitze (ca 200°C, ca 8-10 Min.) bis das Biscuit leicht hellbraun ist. Nach dem Backen auf dem Backpapier aufrollen, erkalten lassen.

2. Füllung: Butter an der Wärme schaumig rühren, Puderzucker durch ein Sieb nach und nach begeben und mischen. Begeben von Eigelb und Zitrone

3. Biscuit entrollen, mit Crème (ca 2/3) bestreichen, sorgfältig aber satt zur Roulade rollen. Mit Rest der Crème aussen bestreichen, mit Gabel verzieren, kühl stellen.

<<< gutes Gelingen und e Guete >>>