



Menü vom 25. Oktober 2011

Marronisuppe mit Marsalachaum

Gefüllte Wildschweinschnitzel mit Johannisbeersauce

Kressespätzle

Kürbiskuchen nach Freiburger Art

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Marronisuppe mit Marsalaschaum

0,5 dl Olivenöl

1 kleine Schalotte, fein geschnitten

50 g Lauch, in feine Würfel geschnitten

25 g Knollensellerie, in feine Würfel geschnitten

1 Kartoffel, geschält, in Scheiben geschnitten

250 g Marroni, geschält

2 cl Marsala

0.7 dl Bouillon

1,5 dl Vollrahm

Salz und Pfeffer

Zutaten Marsalaschaum: 1 dl Rahm / 2 cl Marsala / Salz

Zutaten Garnitur: 1 kleiner Steinpilz, geputzt in feinen Scheiben / 4 Thymianblättchen

Die Schalotten und die Gemüsewürfel in Olivenöl andünsten.

Die Kartoffelscheiben und die Kastanien dazugeben und mit dem Marsala ablöschen.

Die Bouillon hinzufügen, dann alles weich kochen, anschliessend pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

Das ganze noch einmal aufkochen, mit dem Rahm verfeinern und abschmecken.

Für den Marsalaschaum den Rahm und den Marsala aufkochen, mit Salz würzen und mit dem Stabmixer aufmontieren.

Gefüllte Wildschweinschnitzel mit Johannisbeersauce

8 Wildschweinschnitzel vom Bäggli à 50g

100 g Eierschwämmli

150 g Pilzmischung

50 g Zwiebeln gehackt

30 g Butter

2 Eigelb

½ Bd Peterli

Salz und Pfeffer

Zutaten Johannisbeersauce:

4 dl Wildfond mit Wasser verdünnt

2 EL Johannisbeergelee

50 g Doppelrahm

1 EL Gin oder Cognac

Die Schnitzel zwischen Plastikfolie dünn ausklopfen.

Eierschwämmli und Pilzmischung und die Zwiebeln in der Hälfte der Butter anziehen. Auskühlen lassen. Eigelb und Petersilie untermischen und gut abschmecken. Schnitzel mit der Pilzmasse belegen, zusammenklappen und mit Zahnstochern verschliessen. Kurz anbraten.

Für die Johannisbeersauce den Wildfond in einer Pfanne auf die Hälfte einkochen. Johannisbeergelee und Doppelrahm begeben unter Rühren kurz weiterköcheln, bis die Sauce sämig ist. Gin oder Cognac begeben und nach Bedarf mit Salz und wenig Pfeffer aus der Mühle würzen.

Kressespätzle

500 g Knöpflimehl

1,5 dl Bier hell

1 dl Milch

4 Eier

75 g Kresse

Bier, Milch und Eier zusammen aufrühren, zum Knöpflimehl geben und den Teig gut schlagen. Kresse unter den Teig mischen und würzen. Teig durch das Spätzlisieb ins kochende Wasser streichen, warten, bis die Spätzli an die Oberfläche kommen, die Teigwaren abschöpfen. Mit etwas Butter mischen und warm stellen.

Kürbiskuchen nach Freiburger Art (rundes Kuchenblech mit einem Durchmesser von ca. 25 cm)

1,2 kg	Kürbis
2	Eier
1 EL	Rohrzucker (braun)
1 EL	Mehl (nicht gehäuft)
	Etwas Salz
1	ganzer Saucen-Sauerrahm
Ca. 6	Meringue-Schalen
1 dl	Vollrahm

Kürbis rüsten, in kleine Stücke schneiden.

Ca. 10 Minuten dämpfen, gut abtropfen und mit Stabmixer pürieren.

Eier, Zucker, Sauerrahm, Mehl und etwas Salz beifügen und gut mischen.

Kuchenteig rund oder rechteckig (je nach Blech) auswallen.

Teig mit wenig Mehl bestäuben und kleine zerbröckelte Meringue-Schalen darauf verteilen.

Füllungen gleichmässig darüber verstreichen.

30 Minuten auf 200° backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Gabel einstechen.

Ganzer Kuchen mit Vollrahm leicht übergossen und mit braunem Zucker bestreuen zum Caramelisieren.

Kuchen nochmals auf ca. 180° 20 Minuten fertig backen.