



Menü vom 22. November 2011

Apfel-Kartoffel-Suppe mit Meerrettich und geräucherter Forelle

Schweinsfilet mit Äpfeln an Calavdossauce
dazu Sellerie-Kartoffel-Püree

Kaki - Meringue Traum

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Bär Walter
Fux Bruno
Hauri Michel
Müller Uwe

Apfel-Kartoffel-Suppe mit Meerrettich und geräucherter Forelle

| | |
|-------------|------------------------------------|
| ½ | Zwiebel |
| ½ Esslöffel | Butter, gehäuft |
| ½ dl | Portwein, weiss |
| ½ dl | Most, sauer, ersatzweise Weisswein |
| 1 | Apfel, säuerlich |
| 50 g | Kartoffel, mehligkochend |
| 3 ½ dl | Gemüsebouillon |
| 1 | Forellenfilets, geräuchert |
| 1 ½ Zweige | Dill |
| ½ dl | Rahm |
| 1 Esslöffel | Meerrettichpaste, aus dem Glas |
| | Salz, Pfeffer, aus der Mühle |

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit dem Portwein und dem Most oder Weisswein ablöschen und kurz kochen lassen.

Inzwischen die Äpfel und Kartoffeln schälen. An einer Bircherraffel direkt in die Suppe reiben. Die Bouillon beifügen und die Suppe zugedeckt 15 Minuten kochen lassen.

Die Forellenfilets in Würfel schneiden. Den Dill fein hacken.

Den Rahm und die Meerrettichpaste zur Suppe geben und diese mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe nochmals aufkochen und in Suppentellern oder Tassen anrichten. Die gewürfelten Forellenfilets dazugeben und alles mit Dill bestreuen. Sofort servieren.



Schweinsfilet mit Äpfeln an Calvadosauce

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1 | Schweinsfilet, ca. 500 g |
| 12 | Gewürznelken |
| 2 Esslöffel | Sojasauce |
| 4 Esslöffel | trockener Sherry |
| 1 Esslöffel | Honig |
| 1 Esslöffel | Olivenöl |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle | |
| 2 | Äpfel |
| Etwas Zitronensaft | |
| 25 g | Butter zum Andünsten |
| 25 g | Zucker |
| ¼ l | Kalbsfond |
| 50 ml | Calvados |
| 2 Esslöffel | Doppelrahm |
| 80 g | Butter |

Das Schweinsfilet wenn nötig parieren, d.h. Haut, Sehnen und Fett wegschneiden. Mit den Gewürznelken spicken. In einen Gefrierbeutel geben.

Sojasauce, Sherry und Honig mischen und in den Beutel satt verschliessen. Das Fleisch ca. 30 min. im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Das Schweinsfilet aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Mit dem Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Gratinform legen und im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 12 Minuten anbraten.

Die Temperatur auf 70 Grad zurückstellen und die Ofentüre 5-6 Minuten öffnen, damit die Temperatur auf die gewünschte Hitze absinken kann. Das Filet bei 70 Grad etwa 45 Minuten nachgaren lassen.

Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in nicht zu dünne Schnitze schneiden. Sofort mit etwas Zitronensaft betrüpfeln, damit sie sich nicht braun verfärben.

Die Butter und den Zucker zusammen in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Apfelschnitze hineingeben und glasig dünsten. Mit 50 ml Kalbsfond ablöschen. Beiseite stellen.

In einem Pfännchen den restlichen Kalbsfond und den Calvados gut zur Hälfte einkochen lassen. Den Doppelrahm einrühren und alles nochmals kurz kochen lassen. Beiseite stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Apfelschnitze noch einmal erwärmen und die Sauce aufkochen. Die Butter in kleinen Stücken in die Sauce ziehen. Mit Salz, Pfeffer und wenn nötig einige Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Das Schweinsfilet in Scheiben aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Sauce überziehen und mit Apfelschnitzen garnieren.

Sellerie-Kartoffel-Püree

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| 500 g | Knollensellerie |
| 250 g | Kartoffeln |
| 1 Bund | Petersilie |
| 100 ml | Rahm |
| 50 g | Butter |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle | |

Den Knollensellerie und die Kartoffeln schälen und in gleichmässige Stücke schneiden. In nicht zuviel Salzwasser weich kochen. Abschütten, abtropfen lassen, in den Topf zurückgeben und auf der ausgeschalteten Herdplatte trocken dämpfen.

Während das Gemüse kocht, die Petersilie fein hacken.

Den Rahm und die Butter in einem Topf aufkochen. Sellerie und Kartoffeln durchs Passevite (Passiergerät) in den heissen Rahm drücken. Die Petersilie beifügen, alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaki - Meringue Traum

| | |
|------|---------------------|
| 3 | reife Kaki |
| 3 dl | Halb- oder Vollrahm |
| 6 | Meringuen |

Die Kaki kurz unter fliessendem Wasser abspülen und etwas abtrocknen. Von den Kakifrüchten die Blätter entfernen, dann in zwei Hälften schneiden. Da die Haut etwas bitter (Terpene) ist, mit einem Löffel nur das Fruchtfleisch sorgfältig entfernen. Das Fruchtfleisch in eine grössere Schüssel geben und anschliessend mit einer Gabel etwas zerkleinern.

Ein kleiner Teil der Meringues grob zerkrümeln und den Boden der Dessertschalen damit bedecken. Restliche Meringues in gleichmässige Stück zerbrechen und zu den Kaki geben.

Rahm schlagen und mit den Kaki und Meringues vermischen.

Zum Servieren in Gläser oder Dessertschalen einfüllen und mit einem Pfefferminzblatt dekorieren.