



Menü vom 22. November 2016

Linsensuppe mit Birnencroûtons

Kalbsgeschnetzeltes mit Nudelrösti

Vanillebirnen mit Vanillecreme

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Serge Aeby
Werner Buchmann
Peter Brunner

Linsensuppe mit Birnencroûtons

1	Zwiebel
200 g	Knollensellerie
1 EL	Rapsöl
8 dl	Gemüsebouillon
150 g	rote Linsen
1–2 EL	scharfer Senf
400 g	Birnen
1 TL	Bratbutter
2	Zweige Dill oder Petersilie

Salz, Pfeffer

Baguette

Zubereitung (ca. 30 Minuten)

Zwiebel fein hacken. Sellerie schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Rapsöl in einer Pfanne leicht erhitzen. Zwiebel und Sellerie im Öl 2 Minuten dünsten.

Bouillon zufügen. Linsen unter kaltem Wasser spülen. In die Pfanne geben, aufkochen und in etwa 15 Minuten weich köcheln. Suppe pürieren, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Birnen schälen, entkernen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Butter in einer Bratpfanne erhitzen, Birnenwürfel 1–2 Minuten bei guter Hitze braten. Suppe mit Birnenwürfel anrichten und mit Dill garnieren.



Kalbsgeschnetzeltes mit Nudelrösti

Geschnetzeltes

2 EL	Weissmehl
½ TL	scharfer Paprika
¾ TL	Salz
500 g	geschnetzeltes Kalbfleisch
1	Zwiebel, fein gehackt
2½ dl	Fleischbouillon
3 EL	Rahm
¾ EL	Maizena
2 EL	Marc oder Grappa
200 g	helle Trauben, halbiert, evtl. entkernt
1 EL	Thymianblättchen

Salz

Bratbutter zum Braten

Nudelrösti

250 g	breite Nudeln, (z. B. Bio-Nudeln, 18 mm)
	Salzwasser, siedend
1	frisches Eigelb
3 EL	Rahm
	wenig scharfer Paprika
¼ TL	Salz

Salz

Bratbutter zum Braten

Plastikbeutel



Coop Zeitung

Zubereitung (ca. 40 Minuten)

Geschnetzeltes

Mehl, Paprika und Salz in einem Plastikbeutel mischen. Fleisch begeben, gut schütteln, bis das Fleisch gleichmässig bemehlt ist. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen.

Fleisch portionenweise ca. 3 Minuten anbraten, herausnehmen. Bratsatz auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.

Zwiebel andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Fleisch wieder begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln. Rahm begeben, Maizena mit dem Marc anrühren, unter Rühren zum Fleisch geben, ca. 5 Minuten weiterköcheln.

Trauben und Thymian begeben, nur noch heiss werden lassen, salzen.

Nudelrösti

Nudeln im siedenden Salzwasser al dente kochen, kalt abspülen, abtropfen. Eigelb und Rahm in einer Schüssel gut verrühren, würzen. Nudeln daruntermischen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Nudeln begeben, Hitze reduzieren, ca. 5 Minuten braten. Nudel-Rösti auf einen Teller stürzen, sorgfältig in die Pfanne zurückgleiten lassen. Nudel-Rösti ca. 5 Min. fertig braten, zum Geschnetzelten servieren.

Vanillebirnen mit Vanillecreme

Birnen

4	reife Birnen
1	Vanilleschote
½	Zitrone
1 dl	Weisswein
3 dl	Wasser
100 g	Zucker

Creme

3 dl	Milch
2 EL	Zucker
2 EL	Maizena
½ TL	Vanillepaste oder ¼ Teelöffel Vanillepulver
1 dl	Rahm
2 EL	saurer Halbrahm

Klarsichtfolie

Zubereitung (Vorbereitungszeit 15 Minuten, Koch-/Bachzeit 8-12 Minuten)

1. Die Birnen schälen, halbieren und sorgfältig das Kerngehäuse sowie den Blütenansatz heraus-schneiden.
2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und mit den herausgeschabten Samen in eine Pfanne geben. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und beifügen. Weisswein, Wasser und Zucker dazugeben und alles aufkochen, dann etwa 4 Minuten leise kochen lassen.
3. Die Birnenhälften in den Sud legen und je nach Sorte und Reifegrad zugedeckt 8–12 Minuten mehr ziehen als leise kochen lassen. Die Birnen im Sud auskühlen lassen; dabei garen sie noch leicht nach.
4. Für die Creme die kalte Milch, den Zucker und das Maizena in einer kleinen Pfanne gut verrühren. Die Vanillepaste oder das Vanillepulver beifügen und alles unter Rühren aufkochen. Dann auf kleinem Feuer noch 1 Minute weiterkochen lassen. Die Creme in eine Schüssel umgiessen und die Oberfläche mit Klarsichtfolie belegen, damit sich keine Haut bilden kann. Wenn die Creme erkaltet ist, kühl stellen.
5. Vor dem Servieren den Rahm steif schlagen. Die Vanillecreme mit dem sauren Halbrahm gut ver-rühren, dann den Rahm unterziehen.
6. Die Vanillecreme auf Dessertteller verteilen und die abgetropften Birnenhälften darauf anrichten.



Kochen 11-2016