



Menü vom 25. September 2018

Feigen mit warmem Ziegenkäse

Limonenrisotto mit Kalbsbries

Warme Portwein-Feigen

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Aeby Serge
Hauri Michel
Fux Bruno
Müller Uwe

Feigen mit warmem Ziegenkäse

4 Feigen (gross, reif)

1 Frischer Ziegenkäse

Rohschinken

Balsamico

Honig

Pfeffer

Frisches Baguette

Feigen von oben kreuzweise einschneiden, mit Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form legen.

Mit jungem Ziegenkäse (Frischkäse) füllen und mit Rohschinken umwickeln.

Eine Viertelstunde bei 80 Grad im Backofen erwärmen.

Zum Schluss mit einer Kombination aus Balsamico und Honig beträufeln. Allenfalls mit Pfeffer würzen.

Dazu frisches Baguette...



Limonenrisotto mit Kalbsbries (Milken, Riz de veau)

125g Risottoreis
2 Schalotten, gehackt
½ Knoblauchzehe, gehackt
1 dl weisser Kochwein
30 g Butter, in Würfeln
300 g Milken, blanchiert und gezupft
4 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenwürfel
1 EL Petersilie gehackt
2 Limonen (Abrieb und Saft)
½ dl Limonenöl (wenn vorhanden)
Essig
Rosmarinzweig und Thymianzweig

Schalotten und Knoblauch in Butter anziehen, den Reis begeben und mitdünsten bis er glasig ist. Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren lassen.

Mit der Hälfte des Gemüsefonds auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kochen bis die Flüssigkeit weg ist. Beiseite stellen.

Die Milken wässern, dabei das Wasser mehrmals abgiessen. Dann die Milken kurz blanchieren. Ein Schuss Essig im Wasser hilft die Häutchen besser zu entfernen.

Die Milken portionieren, würzen, in Mehl wenden und in Öl mit den Knoblauchzehen knusprig braten. Ganz zum Schluss die Kräuter & Tomatenwürfel begeben.

Das Risotto mit dem Rest des Gemüsefonds aufkochen und immer leicht darin rühren. Kochen bis das Risotto weich ist.

Zum Schluss die Butter einrühren, mit Limonensaft, Limonenabrieb & Limonenöl abschmecken und anrichten.

<https://www.gaultmillau.ch/rezepte/limonenrisotto-mit-milken-25278>



Warme Portwein-Feigen

4 Feigen, gross und reif

Portwein

Vanille Glace

Rohzucker

Die Feigen vierteln oder achteln und in ein feuerfestes Förmchen geben.

Feigen mit Rohzucker bestreuen, ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens gratinieren

Mit Portwein übergiessen. Eine Kugel Vanilleglace über die Feigen geben und sofort servieren.

