



## Menü vom 30. Oktober 2018

Crostini mit Kürbiscrème  
Eierschwammerl-Crostini

---

Papet vaudois

---

Crêpes Suzette

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat  
Hilfiker Urs  
Walti Christian

# Crostini mit Kürbiscrème

## 8 Portionen

---

½ Kürbis (am besten Butternut)

---

1 Schalotte

---

20 g Butter

---

4 EL Gemüsefond

---

½ Baguette (oder Ciabatta)

---

100 g Parmaschinken

---

Majoran für die Deko

---

Den Kürbis schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

15-20 Minuten mit einer fein geschnittenen Schalotte in Butter weich dünsten und vielleicht noch etwas Wasser dazugeben.

Dann die Kürbiswürfel mit der Gabel zerdrücken.

Wird die Crème zu fest, ein bisschen Gemüsefond, Sahne oder Wasser dazugeben.

Für die Häppchen einfach Ciabatta- oder Baguettescheiben in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und die Kürbiscrème darauf streichen.

Ein Stückchen Parma-Schinken oder Bresaola on top geben und eventuell noch mit einem Kräuterblättchen, ab besten Majoran dekorieren.

# Eierschwammerl-Crostini

## 8 Portionen

---

1 Zucchini

---

200 g Eierschwammerl

---

Thymianzweige

---

3 EL Süsswein

---

½ Chili

---

Olivenöl zum Braten

---

Salz, schwarzer Pfeffer

---

2 EL Pinienkerne

---

½ Baguette (oder Ciabatta)

---

Backofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Für den Belag die Zucchini in dünne Scheiben, danach in Würfel schneiden.

Eierschwammerl säubern und klein reissen/schneiden.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Eierschwammerl und Zucchini separat anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Salzen und Thymianzweige dazugeben. Fein gehackte Chili zur Zucchini geben.

Zucchini mit etwas Süsswein ablöschen. Gemüse abschmecken, warm halten.

Zum Servieren, Brote in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen für zirka 10 Minuten knusprig rösten.

Danach die Brote mit gebratenen Pilzen und Zucchini belegen, pfeffern, mit Thymian garnieren und mit Pinienkernen bestreuen.

# Papet vaudois

**Das Rezept ist für 4 Personen, bei weniger Personen entsprechend reduzieren**

---

2 Waadtländer Saucissons (je ca. 380 g)  
1 EL Butter  
800 g Lauch, in feinen Streifen  
1 TL Salz  
500 g fest kochende Kartoffeln, ca. 2 cm grosse Würfel  
0,5 dl Weisswein  
2 dl Saucen-Halbrahm  
3 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten

---

In jede Wurst einen Zahnstocher tief hineinstecken.  
Wasser aufkochen und die Saucissons ca. 40 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.  
Butter in einer Pfanne warm werden lassen und den Lauch mit dem TL Salz zuge-  
deckt ca. 3 Minuten andämpfen.  
Danach die Kartoffeln ebenfalls noch ca. 3 Minuten mitdämpfen.  
Den Weisswein und den Saucen-Halbrahm dazugießen, zugedeckt unter gelegentli-  
chem Rühren ca. 20 Minuten köcheln.  
Mit der Petersilie die Lauchkartoffeln garnieren.  
Die Saucissons herausnehmen, in Scheiben schneiden und auf den Lauchkartoffeln  
anrichten.

# Crêpes Suzette

**Ergibt 6 Portionen (Crêpes)**

---

Teig:  
100 g Mehl  
¼ TL Salz  
1 EL Zucker gehäuft  
½ Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
1 dl Milch  
1 dl Wasser  
2 Eier  
Butter zum Backen der Crêpes

---

Zum Flambieren:  
6 Orangen gross  
30 g Zucker  
30 g Butter  
4 EL Grand Marnier  
½ dl Cognac

---

Für den Teig in einer Schüssel Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker mischen. Milch und Wasser unter Rühren beifügen und alles zu einem glatten Teig mischen. Dann Eier unterrühren. Den Teig 20 Minuten ausquellen lassen.

Inzwischen 3 Orangen mit einem scharfen Messer mitsamt weisser Haut schälen. Dann die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden. In den Häuten verbliebener Saft in einen Massbecher ausdrücken. Von den restlichen Orangen so viel Saft auspressen, dass man insgesamt 2 dl erhält.

Eine beschichtete Bratpfanne mit wenig Butter auspinseln und erhitzen. Jeweils 1 kleine Schöpfkelle hineingiessen, durch leichtes Kippen der Pfanne nach allen Seiten zu einer möglichst runden, dünnen Crêpes verteilen. Diese auf der ersten Seite backen, bis die Oberfläche trocken scheint und die Crêpes sich am Rand zu lösen beginnt, dann wenden und auf der zweiten Seite nur noch 30 Sekunden backen. Die Crêpes noch warm zu Dreiecken falten.

Zum Flambieren in einer Edelstahl- oder Flambierpfanne den Zucker zu braunem Caramel schmelzen. Die Butter beifügen, alles gut verrühren, dann den Orangensaft dazugiessen. Noch so lange leise kochen lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.

Die Crêpes in die Orangensauce legen, den Grand Marnier dazugiessen und alles 2-3 Minuten erwärmen. Dann die Crêpes mit dem Cognac übergiessen und diesen entzünden. Wenn die Flammen erloschen sind, die Orangenschnitze beifügen und erhitzen.

Zum Servieren die Crêpes mit Orangenfilets auf Tellern anrichten und mit Sauce übergiessen. Nach Belieben je 1 Kugel Canilleglace dazugeben.