



Menu vom 21. November 2018

---

**Federkohl Suppe mit Pilzen**  
**Wildschwein Ravioli auf Mango-Rotkabis**  
**Marroni Überraschung**

---

Kochgruppe:

Chregu  
Walti  
Beat

# Federkohlsuppe mit Pilzen

(4 Personen)

## Suppe:

---

1 EL Olivenöl

---

1 Zwiebel, fein gehackt

---

2 EL Salbei, fein geschnitten

---

250g mehlig kochende Kartoffeln, in Stücken

---

200g Federkohl, in Stücken

---

2EL trockener weisser Vermouth (z.B. Noilly Prat)

---

1 Liter Hühnerbouillon

---

20 g getrocknete Steinpilze

---

120g Blattspinat

## Garnitur:

---

80g Bratspeck, in Stücken

---

1EL Olivenöl

---

100g gemischte Pilze, halbiert

---

1EL Salbei, fein geschnitten

---

2 Prisen Salz

---

1dl saurer Halbrahm

---

30 g Micro Greens (z.B. mild)

---

## Zubereitung

### Suppe

Öl in einer weiten Pfanne erwärmen. Zwiebel und Salbei andämpfen, Kartoffeln und Federkohl begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen. Vermouth begeben, fast vollständig einkochen. Bouillon dazu giessen, aufkochen, Steinpilze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 25 Min köcheln. Spinat begeben, zusammenfallen lassen, Suppe pürieren.

### Garnitur

Speck in einer beschichteten Bratpfanne langsam knusprig braten, herausnehmen. Öl in derselben Pfanne erhitzen. Pilze begeben, ca. 4 Min. braten, Salbei begeben, kurz mitbraten, herausnehmen, salzen. Suppe in Schalen anrichten, saurer Halbrahm, Speck, Pilze und Micro Greens darauf verteilen.



# Wildschwein Ravioli mit Mango-Rotkabis

(4 Personen)

## Ravioli:

300 g Wildschwein (gehacktes beim Metzger bestellen)

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 Rüebli klein

1 Stück Knollensellerie in der Grösse des Rüebli

2 Wacholderbeeren

1/2 Zweig Rosmarin

1 Esslöffel Bratbutter gehäuft

1/2 Esslöffel Tomatenpüree

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1,5 dl Rotwein

1 dl Gemüsebouillon

1 1/2 Päckchen Pasta Teig (3 Rollen)

## Rotkraut:

500 g Rotkabis/Rotkraut

1 Zwiebel rot

1 Esslöffel Butter

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Rotweinessig

1 dl Rotwein

1 Liter Gemüsebouillon

1 Mango

1 Peperoncino

1 Esslöffel Butter

## Sauce:

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe klein

1 Teelöffel Butter

1.5 dl Noilly Prat

1.5 dl Kalbsfond

2 dl Rahm

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Muskatnuss frisch gerieben

Zum Fertigstellen:

30 g Butter

## Zubereitung

Das Fleisch, wenn nötig hacken (siehe Einleitungstext). Schalotten, Knoblauch, Rüebli und Sellerie schälen und ebenfalls fein hacken. Die Wacholderbeeren fein zerdrücken. Die Rosmarinnadeln möglichst fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Das Hackfleisch darin kräftig anbraten. Dann Schalotten, Knoblauch, Rübli, Sellerie, Wacholder, Rosmarin und Tomatenpüree beifügen und alles gut mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rotwein und die Bouillon dazu giessen und alles zugedeckt 30 Minuten kochen lassen. Dann die Hackfleischmasse ungedeckt auf lebhaftem Feuer so lange einkochen lassen, bis praktisch keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Gegen Ende häufig umrühren, damit das Fleisch nicht anbrennt. Wenn nötig nachwürzen und vollständig auskühlen lassen.

Ein grosses Blech mit Backpapier belegen und dieses Mehlen.

Jeweils 1 Pasta Teig-Rolle auf der Arbeitsfläche auslegen und der Länge nach halbieren. Den Teig mit etwas Wasser bestreichen. Jeden Streifen in 6–7 Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat in die Mitte etwas Füllung geben und den Teig zu einem Dreieck falten, dabei die Ränder gut festdrücken. Die Ravioli nebeneinander auf das vorbereitete Blech legen. Bis zur Verwendung mit einem Küchentuch decken und wenn nötig kühl stellen.

Den Rotkabis in 6 Schnitze schneiden. Grobe Strunkteile entfernen und das Gemüse in feine Streifchen schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer Pfanne die erste Portion Butter erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Den Rotkabis beifügen und mitdünsten, bis er leicht zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Dann Essig, Rotwein und Gemüsebouillon beifügen und das Gemüse zugedeckt etwa 45 Minuten sehr weich schmoren. Gegen Ende der Garzeit den Deckel entfernen und die Flüssigkeit auf etwa 1 dl einkochen lassen. Den Kabis mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Essig abschmecken und beiseitestellen.

Inzwischen die Mango schälen, das Fruchtfleisch zuerst vom Stein, dann in kleine Würfel schneiden. Den Peperoncino entkernen, längs in Streifen und diese in kleine Würfelchen schneiden. Beide Zutaten in der zweiten Portion Butter 2–3 Minuten andünsten. Zum beiseitegestellten Rotkabis geben und sorgfältig untermischen. Wenn nötig kühl stellen.

Für die Sauce Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen und Schalotte sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Noilly Prat und Kalbsfond beifügen und auf 1 dl einkochen lassen. Dann den Rahm dazu giessen, die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren und noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Muskat würzen. Beiseite- und wenn nötig kühl stellen.

Vor dem Servieren reichlich Salzwasser aufkochen. Gleichzeitig die Butter schmelzen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Den Mango-Rotkabis nochmals aufkochen, dann auf kleinem Feuer 10 Minuten gut heiss werden lassen.

Die Ravioli im kochenden Salzwasser in 2–3 Portionen 4–5 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf die vorgewärmte Platte geben und mit Butter beträufeln. Im 80 Grad heissen Ofen zugedeckt warm stellen, bis alle Ravioli fertig sind.

Die Sauce nochmals aufkochen, wenn nötig mit 1–2 Esslöffeln Wasser verdünnen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

In die Mitte der vorgewärmten Teller etwas Rotkabis geben und jeweils 4–6 Ravioli darauf anrichten. Mit Sauce umgiessen. Sofort servieren. Restliche Ravioli, Rotkabis und Sauce warmhalten.



# Marroni Überraschung

(4 Personen)

## Creme:

---

1 Ei

---

1 Eigelb

---

2 Esslöffel Zucker

---

0.5 Teelöffel Vanillepulver

---

1 Esslöffel Grand Marnier

---

200 g Kastanienpüree (Vermicelles)

---

1.5 dl Rahm

## Zum Garnieren:

---

1 Glas Sauerkirschen

---

2 dl Rahm

---

2 Meringues gross

---

## Zubereitung

In einer mittleren Metallschüssel Ei, Eigelbe, Zucker, Vanillepulver oder -paste sowie nach Belieben Kirsch oder Grand Marnier mit dem Schwingbesen gut verrühren. In eine Pfanne, auf die man die Schüssel setzen kann, etwa 2 cm hoch Wasser füllen und aufkochen. Eine grosse Schüssel mit eiskaltem Wasser danebenstellen. Die Eimasse über dem leicht kochenden Wasserbad so lange mit dem Schwingbesen aufschlagen, bis sie cremig-dicklich bindet. Dann die Schüssel sofort in das kalte Wasserbad stellen und die Creme kalt schlagen.

Das Vermicellepüree in die Eicreme geben und gut verrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Marronicreme ziehen. Bis zum Servieren kühl stellen.

6 schöne Sauerkirschen beiseitelegen. Restliche Kirschen grob schneiden oder hacken .

Den Rahm steif schlagen. Die Meringues zerbröseln und unter den Rahm mischen.

Gut  $\frac{1}{3}$  des Meringues-Rahms in 4 Dessertgläser verteilen. Die Marronicreme darüber geben. Die Sauerkirschen darauf verteilen, mit Meringues- Rahm abschliessen und mit je 1 beiseitegelegten Kirsche garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen. Nach Belieben vor dem Auftragen mit etwas geriebener Schokolade bestreuen.

