



Menü vom 22. September 2020

Gebratener Apfel mit Ziegenfrischkäse auf Nüsslisalat

Kürbis-Carpaccio mit schwarzen Nüssen und Crèmewirsing

Wildschweinfilet mit Quark-Spätzli und Thymian

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Gebratener Apfel mit Ziegenfrischkäse auf Nüsslisalat



Salat:

150 g Nüsslisalat

1 Esslöffel Senf

1 Teelöffel Meerrettichpaste

3 Esslöffel Balsamicoessig

5 Esslöffel Olivenöl oder Rapsöl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zum Fertigstellen:

1 mittlerer Apfel

80 g Baumnüsse

1 Esslöffel Butter

160 g Ziegenfrischkäse

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 Zweige Thymian

Salat waschen, wenn nötig rüsten und gut abtropfen lassen.

Senf, Meerrettichpaste, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer verrühren. Dann das Olivenöl (oder Rapsöl) unterrühren.

Das Kerngehäuse des Apfels mit einem Apfel- oder Kugelausstecher entfernen. Aus der ungeschälten Frucht total 4 je 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den restlichen Apfel klein würfeln. Die Baumnüsse mittelfein mithacken.

In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen und die Apfelscheiben und -würfelchen darin nicht zu weich braten.

Inzwischen die Ziegenfrischkäselein waagrecht halbieren, die Schnittflächen leicht pfeffern und die Käsehälften in den Baumnüssen von allen Seiten wenden.

Die Frischkäsehälften je auf eine gebratene Apfelscheibe in der Pfanne setzen, den Thymian darübersträuen und alles bei kleiner Hitze weiter braten, bis der Käse leicht warm geworden ist.

Den Salat mit der Sauce mischen. Die Apfelscheiben mit dem Frischkäse auf 4 Tellern anrichten, den Salat rundum verteilen und alles mit den Apfelwürfelchen bestreuen. Sofort servieren.

Weintipp: Salat und Wein ist eine heikle Angelegenheit. Da aber der Ziegenkäse eine gewichtige Rolle spielt, wählt man einen Wein, der sich mit dem Eigengeschmack des Käses verträgt. Eine gute Wahl sind trockene, fruchtige Weisse mit dezenter Säure wie Sauvignon Blanc, Sancerre, Riesling, Soave oder Orvieto Classico. Falls du ein Fan von portugiesischem Wein bist, serviere ruhig einen Vinho verde.

Kürbis-Carpaccio mit schwarzen Nüssen und Crèmewirsing



(2-Sterne Köchin-Douce Steiner – Deutschlands höchstdekorierte Küchenchefin)

Das Rezept ist aus dem Buch «unsere verrückte Gemüswelt» von Douce Steiner (leider habe ich kein Bild gefunden)

400 g Kürbis (Muskat oder Butternuss)

4 schwarze Nüsse (kandierte Baumnüsse, Globus Delicatessa)

Zum Anrichten: Baumnussöl, Bio Orange (Abrieb), schwarzer Pfeffer

Fond:

1 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel Weissweinessig

3 dl Wasser

1 Bio Zitrone (Abrieb)

10 g Ingwer gerieben

¼ Teelöffel Chilli Pulver (Piment d'Espelette)

Crèmewirsing: (in der Schweiz Wirz)

½ Wirsing

1 Teelöffel Butter

125 ml Rahm

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Muskat

Den Kürbis schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden (1-1,5 mm), so belassen oder runde Kreise ausstechen.

Für den Fond alle Zutaten zusammen aufkochen. Die Kürbisscheiben darin vorsichtig kurz garen und mind. 30 Minuten ziehen lassen.

Die schwarzen Nüsse in feine Scheiben schneiden.

Für die Cremewirsing die schönsten Wirsingblätter vom Strunk entfernen und in Salzwasser kochen bis sie gar sind.

Dann in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und ausdrücken, bis die Blätter so gut wie trocken sind.

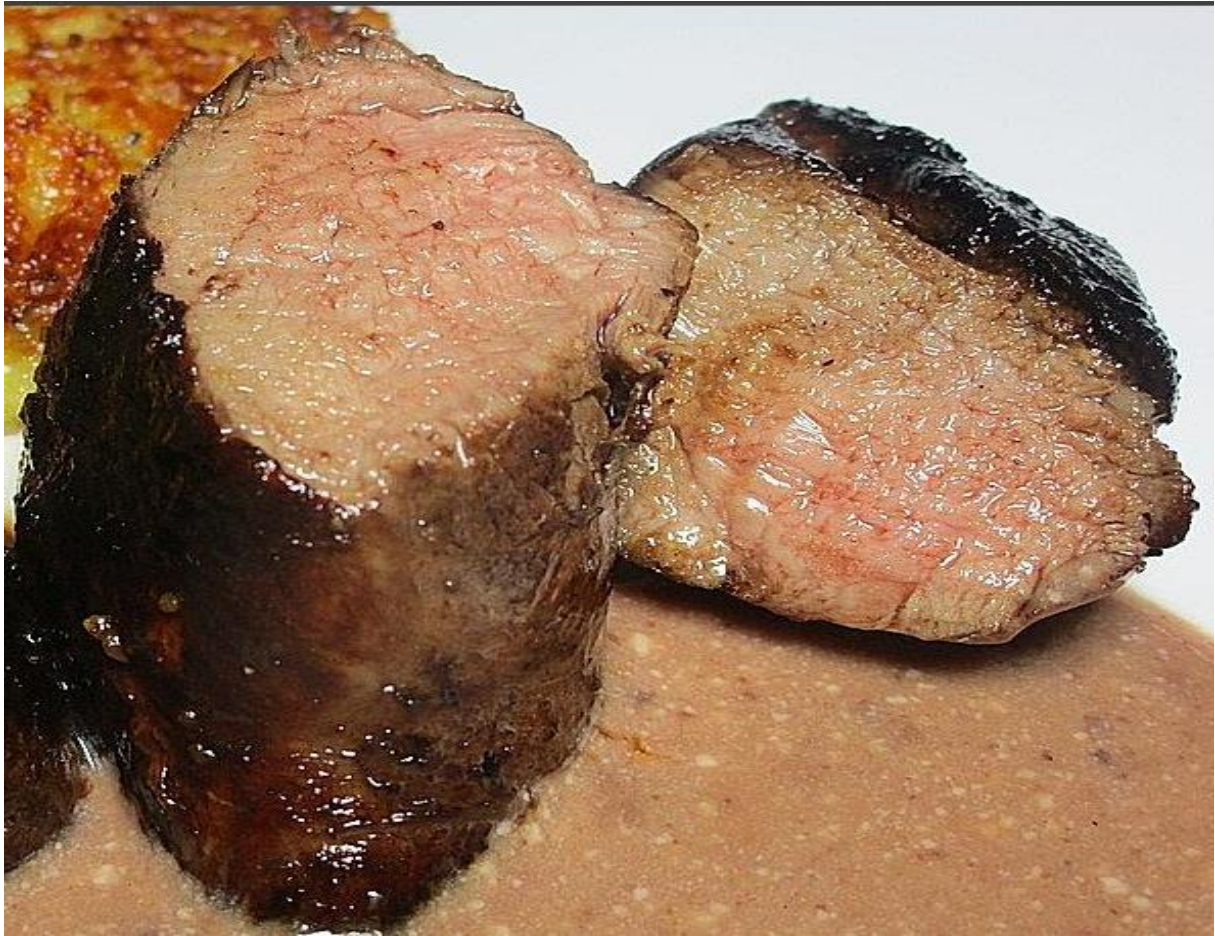
Nun den Wirsing ganz fein schneiden und in einem Topf mit der Butter und dem Rahm erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen, bzw. abschmecken.

Anrichten:

Die Kürbisscheiben und die schwarzen Nüsse auf dem Teller anrichten und mit dem Baumnussöl marinieren (Tipp: Mit Pinsel auftragen). Den Kürbis mit wenig Piment d'espelette, Pfeffer und Orangenabrieb verfeinern.

Mit zwei grossen Löffeln Nocken abdrehen und anrichten, eine Schwarznussscheibe auf den Wirsingnocken setzen.

Wildschweinfilet mit Quark-Spätzli und Thymian



600 g Wildschweinfilet

Fleur de Sel

1 Teelöffel Bratfett

Deko:

1 Scheibe altes Brot

1 Knoblauchzehe

1 Teelöffel Butter

1 Thymianzweig

Quark-Thymian-Spätzli:

270 g Chnöpflmehl

2 dl Milch

2 Eier

100 g Rahmquark

2 Esslöffel Butter

½ Bund Thymian

Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte, Butter zum Andünsten

2 Esslöffel Rohrzucker

3 dl Portwein

2 Schalotten, geschält

1 Teelöffel Wachholderbeeren

4 Pfefferkörner

4 Thymianzweige (für Deko)

Maizena / Verdickungsmittel

Für 4 - 5 Personen

Mehl und Milch gut mischen. Eier und Quark beigeben. Mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen, zähflüssigen Teig rühren. Mit ca. 1 Teelöffel Salz und etwas Pfeffer würzen. Thymianblätter von den Zweigen zupfen, leicht hacken und unter den Teig mischen. Teig schlagen, bis er Blasen wirft und in Fetzen von den Schwingbesen reisst. 20 Minuten ruhen lassen.

Sauce:

Die Schalotte in Würfel schneiden und in einem Topf in Butter andünsten. Den Rohrzucker dazufügen und karamelisieren lassen. Mit 3 dl Portwein ablöschen. Schalotten, Wachholderbeeren und Pfefferkörner zugeben. Die Sauce um $\frac{1}{2}$ reduzieren. Etwas kalte Butter beifügen. Wenn nötig mit Maizena eindicken.

Backofen auf 140°C vorheizen. Bratpfanne erhitzen und die Filets darin kurz scharf anbraten.

Im Backofen ca. 20 Minuten braten bis die Kerntemperatur 59°C erreicht. Kurz ruhen lassen.

Inzwischen reichlich Wasser aufkochen und salzen. Spätzliteig portionenweise verarbeiten und ins Wasser schaben. Spätzli ziehen lassen bis sie aufsteigen. Mit der Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen. Den ganzen Teig auf diese Weise verarbeiten. Spätzli in einer Bratpfanne in der Butter goldbraun braten und servieren.

Für die Deko die Brotscheibe in kleine Würfel schneiden. In der Bratpfanne zusammen mit dem zerdrückten Knoblauchzehen, Thymianzweig und 1 Teelöffel Butter anbraten.