

Gruss aus der Küche (Amuse Bouche)

- 250 Gramm Pumpernickel rund
- 300 Gramm Frischkäse nature
- 4 Esslöffel Creme fresh
- 1 Bund Petersilie fein geschnitten, Salz und Pfeffer
- Je 1 rote und orange Peperoni (kleine Stücke davon sind für die Dekoration)

Dazu wird fein geschnittener Salsiz (Schwein) sowie Boowaldwurst (Rind) serviert

Frischkäse mit wenig Creme fresh verflüssigen zu einer cremigen Konsistenz, fein geschnittener Petersilie einarbeiten und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Masse in Plastiksack einfüllen, eine Ecke abschneiden und auf die Pumpernickel-Scheiben auftragen. Dekortiert wird der Pumpernickel-Frischkäse mit je einem kleinen Stückchen der roten und orangen Peperoni.

Apfel-Sellerie-Suppe

(Rezept für 6 Personen)

- 1 Knollensellerie schälen (ca. 600 Gramm)
- 2 mittlere Zwiebeln, fein schneiden
- 3 Esslöffel Bratbutter
- 1 grosser Apfel schälen und diesen in grobe Würfel schneiden
- 4 dl Apfelsaft
- 1 Liter Gemüse-Bouillon
- 4 dl Schlagrahm (mit dem Handmixer so aufschlagen, dass er noch flüssig bleibt)

Knoblauch-Croutons:

- 5 Knoblauchzehen, durch die Knoblauchpresse drücken
- 5 Scheiben Toastbrot, fein gewürfelt
- 50 Gramm Bratbutter
- 1 Bund Schnittlauch, gewaschen und fein geschnitten
- 1 dl Sonnenblumenöl

Zubereitung Suppe:

Geschälter Sellerie in kleine Würfel (max. 1 cm gross) schneiden, 2 Zwiebeln fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Butter andämpfen. Apfelstücke und Apfelsaft dazugeben und aufkochen. Anschliessend 1 Liter Gemüse-Bouillon dazugeben und 30 Minuten leicht köcheln bis die Selleriewürfel ganz weich sind. Danach die Suppe mit dem Stabmixer mixen und wenn nötig, noch durch ein Sieb passieren. Suppe mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Croutons: Bratbutter in der Bratpfanne vorlegen und erhitzen, Toastbrot-Würfeli und Knoblauch dazugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze rösten.

In separatem Gefäss den fein geschnittenen Schnittlauch und das Sonnenblumenöl mit dem Handmixer pürieren (als Spritzschutz einen Plastiksack verwenden).

Servieren: **vorgewärmte Suppenteller mit heisser Suppe füllen**, pro Portion ca. 0,5 dl Schlagrahm zur Suppe geben und daruntermischen (ev. kurz mixen) und mit Knoblauch-Croutons bestreuen. Die übrigen Croutons kommen auf den Tisch in einer Schale. Auf die Suppe einen Sahnetupfer (aus der Dose) sowie einige Spritzer vom Schnittlauchöl zum Dekorieren (dies geht gut mit einem Kaffeelöffel).

Hauptgang «Fricktaler Wildschwein mit Chnöpfli (Spätzli) und Aargauer Gemüse»

(Rezept für 6 Personen)

Zutaten Wildschwein:

- 2-3 Esslöffel Bratbutter (zum Anbraten)
- 800 Gramm Wildschwein (zwei «Plätzli-Stücke 1-jährigen Wildschwein»)
- 50 Gramm Butter (für die Sauce)
- 6 Esslöffel Weissmehl
- 2 Zwiebeln, sehr fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 4 dl Gemüse-Bouillon
- 4 Esslöffel Creme fresh
- 1 Orange (frischer Orangensaft zum Abschmecken), Salz und Pfeffer

Zubereitung Wildschwein:

Wildschwein-Stücke rundum scharf in Bratbutter anbraten und würzen. Bei 160°C Heissluft in den vorgeheizten Backofen schieben und mit dem Kerntempersensor die Kerntemperatur auf 30°C einstellen. **Wenn die Kerntemperatur von 30°C erreicht ist, den Backofen auf 80°C zurückstellen und für ca. 20 Sekunden öffnen**, damit die entstandene Feuchtigkeit entweichen kann. Anschliessend die Kerntemperatur auf 70°C einstellen, das Garen dauert je nach Fleisch-Stück ca. 80 – 90 Minuten.

3 Esslöffel Bratbutter in Pfanne schmelzen, Zugabe der fein gehackten Zwiebeln / Knoblauch zum glasig dünsten. Mehl zugeben und ebenfalls im heissen Bratbutter hellbraun rösten, mit 0,5 dl Rotwein unter Rühren mit Schwingbesen ablöschen. Danach mit 3 dl Gemüse-Bouillon versetzen und bei mittlerer Hitze Fond etwa 30 Minuten kochen (dabei müssen die Zwiebeln verkochen). Mit Holzkelle regelmässig rühren, da diese Sauce zum Anhocken neigt. Creme fresh dazugeben, unter Rühren kurz aufkochen und Sauce bei Seite stellen.

Kurz vor dem Servieren die Sauce nochmals erwärmen und 50 Gramm Butter dazugeben. Mit frisch gepresstem Orangensaft, Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Vorbereitung der Beilagen für 6 Personen:

Zubereitung frische Weissmehl-Chnöpfli:

- 375 Gramm Weissmehl
- 5 Eier
- 1 Teelöffel Salz
- 1,5 dl Wasser

375 Gramm Weissmehl in einer Schüssel vorlegen, 1 Teelöffel Salz dazugeben und mit dem Holzkelle mit Loch vermischen. 5 Eier in das Mehl einrühren, 1,5 dl Wasser dazu giessen und mit einer Holzkelle zu einem feuchten Teig mischen. So lange weitermischen, bis der Teig zu glänzen beginnt und Blasen wirft. **Danach mindestens 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen!**

In einer Pfanne 3 Liter Wasser zum Kochen bringen und 1 Esslöffel Salz ins kochende Wasser geben (muss leicht salzig schmecken, sonst noch etwas Salz dazu geben). Portionenweise Teig in den Chnöpfli-Hobel einfüllen und den Chnöpfleteig fein ins heisse Wasser zudosieren. Sobald die Chnöpfli an der

Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle in ein Löcherbecken abschöpfen und kalt abspülen, danach in eine Schüssel geben und beiseitestellen. Vor dem Anrichten kurz in einer Pfanne aufwärmen, mit etwas Butter vermischen und anrichten.

Zubereitung der farbigen Rüebli:

- 350 Gramm Küttiger Rüebli (weiss)
- 350 Gramm gewöhnliche Rüebli (orange)
- 350 Gramm Pfälzer Rüebli (gelb)
- 350 Gramm Burgunder Rüebli (blauviolett)
- 2 dl Sonnenblumenöl, 3 Zweige Rosmarin, 3 Teelöffel Sesam-Samen, Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

1. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Rüebli waschen und schälen, der Länge nach vierteln (ein Rüebli-Stück maximal 10 cm lang).
3. In einer Schüssel Öl mit den Gewürzen mischen, die Rüebli dazugeben und durchmischen, bis alle Rüebli mit der Gewürzmischung benetzt sind. **Die Rüebli auf dem Backblech in EINER Lage** verteilen (wenn nötig, 2 Bleche), die Rosmarin-Zweige dazugeben und ca. 25 Minuten backen.

Servieren:

Vorgewärmte Teller aus dem Teller-Vorwärmer nehmen, Preiselbeeren, 2 – 3 karamellisierte Kastanien sowie 1 Birne auf dem Teller vorlegen. Das Aargauer Rüebli-Gemüse und die Chnöpfli auf dem Teller schön Anrichten. 2 dünne geschnittene «Wildschwein-Plätzli» in den Freiraum dazulegen und die Plätzli mit etwas heisser Sauce übergiessen.

Auf den Tellerrand eine dünnes, quer geschnittenes Orangen-Scheibenstück legen. Den Teller mit ein paar Schlagrahm-Tupfern sowie essbaren Blumen dekorieren und anschliessend servieren.

Marroni/ Cheesecake - Brownies

(Blechkuchen-Rezept für 12 Personen (nur als kleine Beilage gedacht))

Zutaten:

- 150 Gramm Butter
- 150 Gramm Blockschokolade
- 700 Gramm Zucker
- 200 Gramm Weissmehl
- 4 Eier
- 300 Gramm Quark
- 150 Gramm Frischkäse
- 200 Gramm Marroni-Püree (fixfertig von Migros)
- 60 Gramm Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- Kastanien karamellisiert, rote Trauben, Schlagrahm aus Dose

Zubereitung:

1. Brownie-Teig: Backofen auf 160°C Heissluft/Umluft einstellen. Butter in Pfanne langsam schmelzen. Im Mixergefäss Zucker + Eier bereitstellen und Butter dazugeben. In heissem Wasserbad die zerkleinerte Schokolade schmelzen und die flüssige Schoggi ins Mixer-Schüssel geben, mit dem Handmixer vermischen. Anschliessend Mehl hinzufügen und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.
2. Frischkäse-Crème: In einer zweiten Schüssel Quark, Frischkäse und Marronipüree fixfertig mit dem Ei, Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Masse vermischen.
3. Brownie-Teig in das zuvor eingefettete Backblech füllen. Frischkäse-Crème mit einem Gummischaber vorsichtig gleichmässig darauf verstreichen.
4. Mit Gabel oder Gummischaber die ganze Masse ineinander ziehen, sodass eine schöne Marmorierung entsteht. **In der Mitte des vorgeheizten Ofens 45-50 Minuten backen**, der Teig soll in der Mitte noch etwas weich sein – danach auskühlen lassen.

Servieren:

1 Brownie im Dessert-Teller platzieren, ein wenig «Marroni-Püree fixfertig» mit dem Kaffeelöffel dazugeben, einige Rahmtupfer, ein paar blaue Trauben sowie 1 -2 karamellisierte Kastanie(n) als Dekoration.