

Menu Presse-Chuchi 26. November 2021

Kurt Schaad

Es herbschtet

Keine Angst: es gibt keine Schlachtplatte, kein Hirschgeschnetzeltes mit Rotkraut und Marronis und auch kein Vermicelle mit Meräng. Natürlich sind Marronis, Lauch, Apfelmus, Kürbis und Birnen mit dabei.

Amuse-geule

Überbackener Lauch auf Senfbrot

Für 4 Personen

25 g Butter

2 mittlere Lauchstangen in Scheiben

2 Scheiben dunkles Toastbrot (oder Sauerteigbrot)

4 Scheiben rezenten Gruyère oder Appenzeller, in vier Viertel geschnitten

Mittelscharfer Senf

Meersalz, schwarzer Pfeffer

Butter in Pfanne schmelzen, Lauch dazu geben. Wenn es brutzelt, Deckel drauf und bei milder Hitze ca. 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Brotscheiben toasten, mit Senf bestreichen, in vier Viertel schneiden. Lauch draufgeben und mit je acht Viertel Käsescheiben bedecken.

Im Ofen bei Mittelhitze oder unter der Grillschlange überbacken, bis der Käse gut geschmolzen ist.

Etwas auskühlen lassen, in Viertelstücke teilen, von Hand essen.

Vorspeise

Marronisuppe

Für 4 Personen

1 Zwiebel

3 EL Olivenöl

500 g Kastanien, tiefgefroren
2 dl Weisswein
2,5 dl Rahm
3,5 dl Gemüsebouillon
100 g Speckwürfeli
Salz, Pfeffer, Zimt, Muskatnuss
Cognac

Zwiebel hacken und im Olivenöl andünsten. Die aufgetauten Marroni zugeben und mit dem Weisswein ablöschen. Die Bouillon zufügen und die Suppe ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Marroni weich sind.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Rahm zufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit einem guten Gutsch Cognac verfeinern.

Speckwürfel anbraten. Suppe in die Teller schöpfen und die Speckwürfeli darüberstreuen.

Hauptgang

Ghacket's mit Hörnli und Apfelmus

Für 4 Personen

500 g Hörnli

500 g Hackfleisch

3 Tranchen Bratspeck
1 Zweig gehackter Rosmarin
1 Knoblauch

1 kleiner Kürbis
1 rote Zwiebel
1 kleine Dose Linsen
Rotwein
1 kleine Dose Pelati
Reibkäse

1 kg Äpfel (Boskop, zerfallen gut oder süssliche Äpfel, die mehr Pürieraufwand benötigen)
1 EL Zitronensaft
Fruchtiger Weisswein

Bratspeck zerkleinern, anbraten, Knoblauch und Rosmarin beifügen. Anschliessen Kürbis und Zwiebel, alles fein gehackt, dazu. Nach fünf Minuten das Hackfleisch dazu, 10 Minuten auf mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren garen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Einen rechten Gutsch Rotwein zufügen. Je eine kleine Dose Linsen und Pelati

dazu und Wasser aus einer der kleinen Dosen. Jetzt das Ragu etwa 45 Minuten ziehen lassen. Bei Bedarf jeweils immer etwas Wein (oder Wasser) zufügen.

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In kleine Stück schneiden und in eine Pfanne geben. Weisswein und Zitronensaft dazu, so, dass die Apfelstücke gerade bedeckt sind. Ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich sind. Anschliessend pürieren und erkalten lassen.

Hörnli in Salzwasser bissfest kochen.

Hörnli in Teller geben, Ragu darüber und nach Bedarf mit Reibkäse (Gruyère, Appenzeller oder Parmesan) bestreuen. Zusammen mit Apfelmus servieren.

Dessert

Birnenkuchen

Für eine Springform mit 26 cm Durchmesser (8 Personen).

1 Kg kleine, feste Birnen
1 Vanilleschote
250 g Zucker

Für den Teig:

200 g weiche Butter
170 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
150 ml Milch
1 Vanillestengel, herausgekratztes Mark
250 g Mehl
Puderzucker zum Bestäuben

Die Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Vanilleschote längs aufschlitzen, mit dem Zucker in 1 Liter Wasser zum Sieden bringen. Umrühren, bis dass sich der Zucker aufgelöst hat. Birnen beifügen und ca. 10 Minuten im Zuckersirup köcheln. Birnen herausnehmen und abtropfen lassen.

Für den Kuchenteig Butter und Zucker schaumig rühren. Salz und Eier dazumischen, Milch und Vanillemark unterrühren und das Mehl dazusieben. Die Springform einbuttern oder mit Backpapier auskleiden. Birnen mit dem Rücken nach unten aneinanderliegend auf dem Boden verteilen. Teig darüber geben und mit einem Spachtel glattstreichen.

Den Kuchen 25 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad (Unter- und Oberhitze) vorgeheizten Ofens backen. Hitze auf 180 Grad reduzieren. Weitere 15 bis 20 Minuten backen, bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe angenommen hat. Den Kuchen 20 Minuten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann auf einen Teller oder eine Platte stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.