**Presse Chuchi Aargauer Küche / Kurt Speck 28.10.2022**

**AMUSE-BOUCHE: AARGAUER TRAUM-KÄSE**

(4 Personen)

Zutaten:

180 g Aargauer Traum Käse

4 Dattel- oder Cherrytomaten

100 g Steinofenbrot

Zubereitung

Rinde entfernen. Käse in feine Scheiben, danach in breite Stäbchen schneiden. Tomaten in Halb- oder Viertelteile zerlegen. Alles auf Servierteller schön anrichten. Dazu dünne Brotscheiben legen.

**RUEBLI-APFEL-SALAT**

(4 Personen)

Zutaten:

400 g Ruebli geschält

60 g Apfel geschält, ohne Kerne

1 EL Olivenöl

1 EL Apfelessig (alternativ Kräuteressig)

50 ml Orangensaft

 Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Die Ruebli auf der Röstiraffel reiben, anschliessend dasselbe mit den Äpfeln machen. In separater Schüssel das Olivenöl, den Essig und den Orangensaft vermischen. Sauce zum Salat geben und kräftig umrühren, je nach Geschmack würzen. Ca. 10 Minuten stehen lassen, nochmals durchmischen und falls nötig noch etwas Sauce zugeben.

Rueblisalat auf Teller anrichten und mit Baum-Nuss darauf servieren.

**AARGAUER ZWETSCHGENBRATEN**

(4 Personen)

Zutaten:

1 kg Schweinshals mit Zwetschgen gefüllt

5 EL flüssiger Honig

3 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

3 EL Bratbutter

1 dl roter Portwein

4 dl Fleischbouillon

1 EL Butter

1 EL Mehl

 Salz, Pfeffer, Paprika Edelsüss

 Backpapier

Zubereitung:

Fleisch mit Honigmarinade (flüssiger Honig, Olivenöl, Knoblauchzehen fein gepresst) bestreichen, würzen. Erhitzte Bratbutter über Fleisch giessen. Braten auf Blech mit Backpapier legen, ca. 10 Minuten in Mitte Ofen (220 Grad vorgeheizt) belassen. Danach Temperatur auf 180 Grad absenken und nochmals ca. 1 Stunde im Backofen schmoren bis Kerntemperatur 60 bis 65 Grad beträgt.

Portweinsauce vorbereiten: In Pfanne Portwein mit Fleischbouillon aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 5-10 Minuten köcheln . Butter und Mehl mit Gabel mischen und portionenweise zugeben. Sauce unter Rühren nochmals 5 Minuten aufkochen bis zur richtigen Konsistenz. Sauce auf dem in daumendicken Tranchen geschnittenen Braten verteilen.

Dazu werden Spätzli Teigwaren (200 Gramm) serviert: Im Salzwasser ca. 10 Minuten aufkochen, mit Butter verfeinern.

**AARGAUER RUEBLITORTE MIT GLACE-BEEREN-DREIERLEI**

Zutaten:

5 Eier

200 g Zucker

250 g Ruebli feingeraffelt

250 g Mandeln gerieben

1 Zitrone

80 g Mehl

1 EL Backpulver

 Salz

Block Vanille Glacé

Körbli Heidelbeeren

Schlagrahm

Zubereitung:

Eier aufschlagen und je Eigelb und Eiweiss in eine separate Schüssel. Eigelb und Zucker zusammen schaumig rühren. Ruebli, Mandeln, Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben. Mehl sieben und mit Backpulver dazugeben. Eiweiss steif schlagen (bis ganz weiss) und eine Prise Salz zwischendurch einstreuen. Eiweiss unter die andere Masse ziehen. Gesamte Masse in mit Alufolie ausgekleideter Cakeform füllen (Mass: 35 cm). Backen bei schwacher Hitze (180 Grad) während ca. 50 Minuten. Erkalten lassen, aus Form nehmen und in Tranchen schneiden.

Auf Teller anrichten: Tranche Ruebli-Cake, dazu eine Kugel Vanille-Glacé, plus Heidelbeeren rund um das Eis platziert, dekoriert mit 3-4 Tupfern Schlagrahm.