

Amuse guele

Champignonschnittchen

- 8 Scheiben Toastbrot
- 300 g Champignons weiss und braun
- Bratbutter
- 1 Schalotte fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe in feinen Scheiben
- 0,75 dl Weisswein
- 1,5 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Saucenhalbrahm
- 1 EL Majoran fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- Einige Tropfen Zitronensaft

Toastscheiben mit wenig Butter bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der oberen Hälfte des auf 220°C vorgeizten Ofens ca. 3 Minuten tosten. Erkalten lassen und übers Eck halbieren.

Pilze in der Bratbutter kurz anbraten, herausnehmen beiseite stellen.

Schalotten und Knoblauch in Bratbutter andämpfen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen. Bouillon und Saucenhalbrahm dazu giessen und sämig einkochen. Pilze und Majoran beifügen, kurz köcheln, würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Brotscheiben auf Teller geben, Sauce darüber diskret verteilen und geniessen.

Entrée

Randensuppe garni

- 400 g Randen gedämpft
- 150 g Kartoffeln mehlig kochend
- 2 kleine Äpfel gross süss-säuerlich
- 1 Limette Saft
- 1 Zwiebel mittelgross
- 8 dl Gemüsebouillon
- 250 g Kokosmilch
- 30 g Kürbiskerne
- 4 Suppenlöffel Hüttenkäse
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Chilipulver
- Frischer Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- Einige Tropfen Zitronensaft

Randen, Kartoffeln und Äpfel schälen und würfeln.

Gehackte Zwiebeln in Olivenöl bei mittlerer Hitze knapp in einem Suppentopf anbräunen.

Randen, Kartoffeln und 1½ Apfel (1/2 für Garnitur mit etwas Zitronensaft besprenkelt beiseitestellen) in Pfanne begeben und ebenfalls leicht anbraten.

Bouillon, Chilipulver, Salz und Pfeffer beifügen und 20 Minuten lang köcheln lassen.

Limette entsaften, Schnittlauch in Röllchen schneiden, Kürbiskerne ohne Öl in einem Pfännchen anrösten.

Limettensaft und Kokosmilch zur Suppe geben und diese aufkochen.

Suppe vom Her nehmen, pürieren/mixen bis sie eine sämige Konsistenz hat. Wenn nötig, abschmecken. Nochmals kurz aufkochen.

Mit einem Suppenlöffel Cottage Cheese, Kürbiskernen und Schnittlauchröllchen garnieren.

Servieren!

Plat de résistance

Lammvoressen

- 1 Zwiebel mittelgross
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Bratbutter
- 600 g Lammvoressen in ca. 2 cm grosse Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer, Curry
- 2 Würfel Bratensauce (oder 1 Suppenlöffel S'Wunder)
- 3 dl Wasser
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 EL Gewürzmischung für Lamm (oder nach Gutdünken)
- 1 Rosmarinzweig
- 1 dl Halbrahm

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Bratbutter in einem grossen Schmortopf erhitzen und andünsten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Lammwürfel mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. In heisser Bratbutter rundum kräftig anbraten. Bratensaucewürfel und Wasser, Tomatenpüree, Rosmarin und (dezent) Gewürzmischung beifügen.

Das Voressen zugedeckt bei kleinem Feuer 1½ Stunden köcheln/simmern lassen.

Abschmecken und mit Rahm verfeinern.

Grüner Spargel mit Bärlauchpesto

- 500 g grüner Spargel
- Bouillon mit etwas Butter, Zitronensaft und einer Prise Zucker
- 30 g Pinienkerne
- ½ Bund Petersilie
- 80 g Bärlauchblätter
- 30 g frisch geriebener Parmesan oder Pecorino
- Salz, Pfeffer

Spargel knapp in Sud bedecken und ca. 8 Minuten köcheln, sollte noch bissfest sein

Pinienkerne in Bratpfanne ohne Fett goldgelb rösten. Bärlauch und Petersilie waschen, trockenschütteln und etwas zerkleinern. Alle Zutaten mit Olivenöl im Mixer pürieren und dann mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Auf warmem Spargel drapieren.

Plat de résistance

Süsskartoffelstock

- 500 g Süsskartoffeln
- 20 g Butter
- 1,2 dl Milch
- 1 Prise gemahlene Muskatnuss
- 1 Prise Zimt
- Salz

Die Süsskartoffeln schälen und in Würfel schneiden, in einen Tpf mit Salzwasser geben und ca. 20 Minuten weich kochen, Wasser abgiessen, Kartoffeln beiseitestellen.

Im Kochtopf Milch kurz erhitzen. Kartoffeln durchs Passevite in die Milch drücken oder mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken. Butter beifügen und gut verrühren.

Abschmecken mit Salz, Muskat und einem Hauch Zimt.

Petersilienwurzelmouse (gelingt auch mit Pastinaken)

- 300 g Petersilienwurzel
- 1 grosse, mehlig kochende Kartoffel (oder zwei kleinere)
- 1 Schalotte
- 2 EL Olivenöl oder Rapsöl
- 1 dl Weisswein trocken
- 1-2 dl Gemüsebouillon zum Bedecken des Gemüses
- 2 EL Saurer Halbrahm
- Salz, Pfeffer

Petersilienwurzel und Kartoffel schälen und in Scheiben und/oder Würfel schneiden

Schalotte im Öl andämpfen, Petersilienwurzelwürfel kurz mitdämpfen und mit Weisswein ablöschen. Knapp einkochen lassen, dann mit Bouillon so auffüllen, dass Gemüse gerade bedeckt ist. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer zur Mousse pürieren – wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen. Sauerrahm darunter mischen und würzen.

Dessert

Leichtes Erdbeer-Tiramisu

- 1 Form von 20 x 30 cm
- 500 g Erdbeeren gerüstet
- 3 EL Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- ½ Saft einer Zitrone
- 4 Eigelb
- 70 g Zucker
- 500 g Halbfettquark
- 4 dl Rahm
- 4 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 200 g Löffelbiskuits
- 2 – 3 Löffel Kakaopulver

Fürs Erdbeerpüree: 300 g Erdbeeren in Stücke schneiden. Zucker und Vanillezucker verrühren, über die Erdbeeren streuen, Zitronensaft beimengen und vermischen, 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Quarkcrème: Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. In einer zweiten Schüssel Quark und Rahm mischen und unter die Eimasse ziehen.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig unter die Crème ziehen. Kühl stellen.

Marinierte Erdbeeren pürieren. Restliche Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und daruntermischen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen, die Hälfte des Erdbeerpürees darüber verteilen. Die Hälfte der Quarkcreme darüber geben. Mit der zweiten Hälfte der Zutaten gleich verfahren.

Tiramisu mindestens eine Stunde kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver bestäuben und mit Erdbeeren garnieren.