

Presse-Chuchi Zürich



## Aus Grossmutter's Rezeptsammlung

Menü / Rezepte vom 24. Mai 2023

Amuse gueule: Lattich Bites

Entrée: Kohlrabi-Suppe

Plat principal: Steinpilz-Risotto

Dessert: Früchteauflauf

**Alle 4 Rezepte sind für 4 Personen berechnet**

### **Amuse gueule: Lattich Bites**

**Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten**

20 Stücke brauchen folgende Zutaten:

2 Bio-Zwiebeln, in feine Ringe schneiden

2 Esslöffel Weissmehl

1,5 Esslöffel Bio-Bratöl (oder Bratbutter)

1 Prise Kochsalz

\*\*\*

3 hart gekochte Eier, diese werden geschält und grob gehackt

150 g Bio-Rahmquark

0,5 Esslöffel milder Senf

0,5 Bund Schnittlauch, fein geschnitten (für Eimasse)

0,5 Teelöffel Salz, wenig schwarzer Pfeffer

\*\*\*

2 Mini-Lattiche → Blätter ablösen

0,5 Bund Schnittlauch, fein geschnitten (zum Dekorieren)

Zubereitung vom Lattich Bites in 3 Schritten:

- A) Röstzwiebeln: Zwiebelringe und Mehl in einem Gefäss mischen. Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren, die Zwiebelringe begeben und unter Wenden ca. 8 Minuten hellbraun rösten, salzen. Zwiebelringe herausnehmen, auf Haushaltpapier gut abtropfen.
- B) Eiermasse: Eier, Rahmquark, Senf und Schnittlauch in eine Schüssel geben, mischen, würzen.
- C) Lattich Bites: Eiermasse auf die Lattichblätter verteilen, auf mehreren 2 – 3 Platten anrichten. Röstzwiebeln und Schnittlauch darüberstreuen.

## **Entrée: Kohlrabi-Suppe**

**Vorbereitungszeit: ca. 35 Minuten**

600 g Kohlrabi mit Blättern

150 g fest kochende Bio-Kartoffeln

2 Bio-Zwiebeln

1 Esslöffel Olivenöl

\*\*\*

8 dl Gemüsebouillon

1,5 dl Bio-Halbrahm (Alternative: Bio-Schmand)

Salz, Pfeffer nach Bedarf

\*\*\*

2 Esslöffel Bio Kernen-Mix

\*\*\*

Zubereitung der Kohlrabi-Suppe in 3 Schritten:

- A) Kohlrabi-Grün in feine Streifen schneiden → **bei Seite stellen (wird für das Dekor verwendet)!**

Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebeln schälen, in kleine Stücke schneiden. Öl in Pfanne vorwärmen. Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebeln ca. 3 Minuten andämpfen.

- B) Bouillon zu den Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebeln giessen und aufkochen. Hitze reduzieren, zudecken und ca. 20 Minuten weichkochen. Rahm (oder den Schmand) dazu giessen, Suppe mit dem Mixer pürieren und würzen.
- C) Kernen-Mix in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Suppe anrichten, Kernen-Mix und Kohlrabi-Grün auf den Portionen verteilen.

## Plat principal: Steinpilz-Risotto

**Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten** (Zeit ohne das Einlegen der Pilze gerechnet)

50 g getrocknete Bio-Steinpilze, in lauwarmem Wasser ca. 15 Minuten einlegen

\*\*\*

1 Esslöffel Olivenöl

2 Bio-Zwiebeln, in Ringe schneiden und danach fein hacken

200 g Bio-Risottoreis

\*\*\*

2,5 dl Weisswein

9 dl Gemüsebouillon

40 g Bio-Butter

40 g Bio-Parmesan Stück (fein gerieben mit Käse-Raffel)

20 g Bio-Parmesan Stück (gehobelt, zum Dekorieren des Tellers)

Salz, Pfeffer und ein wenig Rahm zum Verfeinern (nach Bedarf)

\*\*\*

- A) Bio-Steinpilze in lauwarmem Wasser ca. 15 Minuten einlegen
- B) Zwiebeln schälen und fein hacken. Öl in Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln andämpfen ca. 2 Minuten. Reis dazu geben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig wird. Anschliessend die gequollenen Steinpilze dazugeben.
- C) Weisswein dazu giessen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass das Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis cremig (al Dente) ist. Butter, wenig Rahm und den Parmesan unter den Risotto mischen und würzen. Mit wenig (oberflächlich sichtbarem) gehobeltem Parmesan im Teller anrichten.

## **Dessert: Früchteauflauf** (geeignet dafür sind Aprikosen, Kirschen, Brombeeren, Erdbeeren und Zwetschgen)

**Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten + Backzeit 50 Minuten bei 180 °C**

100 g Weismehl → in Schüssel geben

1 Prise Salz

60 g Zucker → Salz + Zucker mit Mehl vermischen

1 dl Rahm

**3 Eigelb** → Eiweiss separieren (wird nicht verwendet!!!)

**+ 1 Ei (Eiweiss mit Eigelb)** → zusammen verrühren, zum Teig geben und den Teig glattrühren

50 g Butter → schmelzen, anschliessend darunter rühren

2 dl Vollmilch → begeben, alles zu einem glatten Teig verrühren, in eine gefettete Gratinform giessen, diese maximal zu  $\frac{3}{4}$  füllen (ansonsten «überkocht» der Auflauf)

Ca. 500 g Früchte → auf den Teig verteilen, die Früchte sinken dabei etwas in den Teig ein!

**Backofen auf 180 °C vorheizen** – anschliessend Auflauf ca. 50 Minuten in der Mitte des Ofens bei 180 ° C mit Umluft backen.

**Der Früchte-Auflauf kann heiss oder auch kalt gegessen werden!**