

Früchte des Herbstes



- Johannisbeerbowle
- Chästäschli **und** Kürbis-Fladen mit Bergkäse
- Eierschwämmchensuppe mit Kresse-Crostini
- Soles & Scampi mit Zitronenbutter
- Lammhüftli mit Stilton dazu Champagner-Risotto
- Öpfelchüechli mit Calvados und Vanillecreme

Leitung des Kochabends: Christine Weber und Sabine Ederer



Johannisbeerbowle

Zutaten für 8 Personen:

500 g	rote Johannisbeeren
250 g	Brombeeren
2	Limetten
1 EL	Puderzucker
4 cl	Brombeerlikör
¼ lt	roter Johannisbeersaft
2 Flaschen	Roséwein
1 Flasche	Champagner
etwas	Zitronenmelisse
	Eiswürfel

Zubereitung:

Die Beeren waschen, trocknen und wenn nötig sortieren

Die Limetten schälen und in dünne Scheiben schneiden

Die Früchte in eine Bowlenschale geben

Den Puderzucker darüber sieben

Den Brombeerlikör dazu geben und vermischen

Mit Johannisbeersaft, Roséwein und Champagner auffüllen und verrühren

Kürbis-Fladen mit Bergkäse (Apéro)

Zutaten für 2 Personen

400 g	Kürbis	ca. 2 mm dicke Scheiben
½ TL	Salz	würzen
	Dampfkörbchen	Kürbis in 2 Portionen zugedeckt knapp weich garen, leicht abkühlen
300 g	Pizzateig (evtl. Fertigteig)	halbieren, je auf wenig Mehl oval auswallen, auf ein mit Backblech belegtes Blech legen
2 EL	Cème fraîche mit Kräutern	darauf streichen, Kürbis darauf verteilen
75 g	würziger Bergkäse	grob gerieben
½	Zwiebeln in Streifen	
½ EL	Kürbiskerne, grob gehackt	alles darüber streuen
	Pfeffer aus der Mühle	würzen
Backen	ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.	

Chästäschli (Apéro)

Zutaten für 6 Personen (ca. 30 Stück)

1	Becher saurer Halbrahm (125 g)	
100 g	Greyerzer, gerieben	
125 g	Sprinz, gerieben	
1 EL	Senf	
1	Eigelb	
je 1 Msp	Pfeffer und Muskat	alle Zutaten miteinander verrühren, ½ Stunde kühlstellen
1 ½ Pakete	Blätterteig (ca. 700 g)	2 mm dünn auswallen, Rondellen von 9 cm Durchmesser ausstechen, dann die Füllung auf die Rondellen verteilen
1	Eiweiss, verklopft	die Ränder damit bestreichen und die eine Teighälfte zu einem Kröpfli überschlagen. Ränder sehr gut andrücken, auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
1	Eigelb	
1 TL	Wasser	zusammen verklopfen, die Kröpfli damit bestreichen, mit deiner Gabel mehrmals einstechen, vor dem Backen kühlstellen

Backen, ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Eierschwämmchensuppe mit Kresse Crostini

Zutaten für 6 Personen

1 kleiner	Lauch
1	Schalotte
¼	Sellerieknolle
350 g	frische Eierschwämme
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
1 lt	Gemüsebouillon
2 dl	Weisswein
2 dl	Rahm
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle Cayennepfeffer
2 EL	mildes Olivenöl
Crostini	
120 g	Dörrtomaten
150 g	Kresse oder Brunnenkresse
1-2 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
12 Scheiben	Baguette

Den Lauch rüsten und in Rädchen schneiden. Die Schalotte schälen und hacken, Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Eierschwämmchen kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen. Die Pilze je nach Grösse ganz belassen, halbieren oder vierteln. 100 g für die Suppeneinlage beiseitestellen. In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Den Lauch und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Sellerie und 250 g Eierschwämmchen kurz mitdünsten. Das Mehl darüberstäuben, dann alles gut mischen. Mit Bouillon und Weisswein ablöschen und die Suppe zugedeckt auf mittlerer Feuer 20 Minuten kochen lassen. Die Hälfte des Rahms beifügen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die beiseitegestellten Eierschwämmchen kräftig braten, dann bis auf 6 Pilze alle in Suppentassen oder tiefen Tellern verteilen. Den restlichen Rahm steif schlagen.

Für die Crostini die Dörrtomaten abtropfen lassen und in kleinste Würfelchen schneiden. Die Kresse waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken. Mit den Dörrtomaten und dem Olivenöl mischen und alles mit Salz sowie Pfeffer würzen. Unmittelbar vor dem Servieren die Baguettescheiben auf ein Backblech legen. Unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Grill auf der obersten Rille oder im Toaster leicht hellbraun rösten; dies geht sehr schnell! Die noch warmen Baguettescheiben mit der Kressemasse bestreichen. Die Suppe in den vorbereiteten Tassen oder Tellern anrichten und mit geschlagenem Rahm sowie den restlichen Pilzscheiben garnieren. Die Kresse-Crostini separat dazu servieren.

Soles und Scampi mit Zitronenbutter

Zutaten für 4 Personen:

Zitronenbutter

100 g	Tafelbutter, weich	mit einer Gabel zerdrücken
1	Schalotte sehr fein gehackt	
½	Zitrone, abgeriebene Schale	
1 EL	Zitronensaft	
2 EL	Estragon, Dill, Basilikum oder Petersilie fein gehackt	
	Salz und Pfeffer nach Bedarf	mit der Butter vermischen, kühl stellen

Soles und Scampi

Ca. 400 gr.	Soles-Filets (Seezunge)	in 2 cm breite Streifen schneiden
8 grosse	Scampi	schälen, Darm entfernen, Vorderteil 2 cm tief einschneiden
2 Esslöffel	Bratbutter	in der Bratpfanne heiss werden lassen
vorbereitete	Scampi	beidseitig anbraten (sie verfärben sich rot) herausnehmen, im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen nicht zugedeckt warm stellen
	Soles-Streifen	kurz braten, zu den Scampi geben
	Salz und Pfeffer nach Bedarf	Fisch-Streifen und Scampi würzen
½ dl	Weisswein	
½ dl	Cognac	in der Bratpfanne auf 2-3 Esslöffel einkochen
	Zitronenbutter	beigeben, schmelzen, kurz aufschäumen lassen, über Scampi und Soles geben, mit Dill garnieren, sofort servieren

Lammhüftli mit Stilton

Zutaten für 4 Personen

4 Lammhüftli	(je ca. 200 gr.) vom Metzger zum Füllen an einer Schmalseite eingeschnitten
50 g	Blauschimmelkäse (Stilton oder Gorgonzola) weich
50 g	Frischkäse (z.B. Philadelphia)
½ Birne	in Würfeli geschnitten
wenig Pfeffer	aus der Mühle
Bratbutter	zum anbraten

Zubereitung:

Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte vorwärmen.

Käse, Frischkäse und Birnenwürfeli in einer Schüssel mischen, würzen. Fleisch mit je einem Viertel der Käsemasse füllen. Öffnung mit Zahnstocher verschliessen.

Niedergaren

Ca. 1 Std. in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 55 Grad betragen. Das Fleisch kann anschliessend bei 60 Grad ca. 30 Minuten warm gehalten werden.

Champagner-Risotto

Zutaten für 4 Personen

1 EL	Margarine oder Butter	in einer Pfanne heiss werden lassen
1	Schalotte,	fein gehackt beigegeben, andämpfen
250 g	Bleichlauch, halbiert	in feine Streifen schneiden, beifügen, mitdämpfen
250 g	Risotto-Reis	beifügen, glasig dämpfen
3 dl	trockenen Champagner	2 dl dazugliessen, einkochen, Rest beiseite stellen
7 – 8 dl	Hühnerbouillon	½ Bouillon zum Reis geben, rühren und köcheln, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann weiterfahren, bis alle Bouillon aufgebraucht und der Risotto al dente ist.

Öpfelchüechli mit Calvados und Vanillecreme

Zutaten für ca. 20 Stück

70 g	Mehl	
½ TL	Salz	
½ EL	Zucker	
1 TL	Vanillezucker	alles in einer Schüssel gut mischen
1 dl	Süssmost	
1 frisches	Eigelb	
½ TL	Oel	alles verrühren, unter Rühren mit einer Kelle in die Schüssel giessen, weiterrühren, bis der Teig glatt und dickflüssig ist. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen
1	Zitrone, nur ½ Saft	
1 ½ EL	Zucker	
1 EL	Calvados (nach Belieben)	alles in einer Schüssel gut verrühren
4	Äpfel (ca. 600 g z.B. Boskop)	schälen, Kerngehäuse ausstechen, sofort in die Schüssel geben, mit dem Zitronensaft mischen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ziehen lassen
1 frisches	Eiweiss, mit	
1 Prise	Salz steif geschlagen	sorgfältig unter den Teig ziehen
	Öl zum frittieren	
Frittieren:	Apfelküchlein auf Haushaltspapier abtropfen, warm stellen. Dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten, so bleibt die Teighülle knusprig.	
TIPP	4 Esslöffel Zucker und 1 Teelöffel Zimt in einem tiefen Teller mischen und Apfelküchlein darin wenden. Sofort servieren. Mit Vanillesauce anrichten und servieren.	

Vanillecreme

Zutaten für 4 Personen:

5 dl Milch

1 Vanillestängel längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

3 EL Zucker

1 EL Maizena

2 frische Eier

alles in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, unter Rühren weiterköcheln, bis die Masse cremig ist (ca. 15 Sek.). Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet. Creme auskühlen, ca. 2 Stunden kühl stellen