



Kochabend vom 18. November 2022

**einfach und doch so gut...!**

von Joël Ringenbach und Patrick Hug

*zum Apéro*

**Burrata auf geröstetem Brot**

*Vorspeise*

**Crème Dubarry - Blumenkohlsuppe**

*Hauptgang*

**Hacksteaks mit Raclettefüllung**

**Sellerie-Kartoffelstock**

**Blattspinat**

*Fromage/Käse*

*Dessert*

**Apfelmus-Limetten-Crème**

Schichtcrème

## Burrata auf geröstetem Brot



### Zutaten für 4 Personen

1	Baguette oder 200g Ruchbrot
3 EL	Olivenöl
50 g	Rucola
2	Burrata (je ca. 150 g)
1 EL	Gewürzflocken

### Zubereitung

Brot schräg in möglichst grosse Scheiben schneiden. Brotscheiben in der heissen Grillpfanne oder einer Bratpfanne rösten, auf einer Platte anrichten. Öl darüberträufeln. Rucola in Stücke zupfen, darauf verteilen. Burrata mit einem Esslöffel abstechen, darauf verteilen, Gewürzflocken darüberstreuen.

## Crème Dubarry - Blumenkohlsuppe



**Zutaten für 4 Personen** (als Vorspeise, als Hauptgang Mengen ca. doppelt)

500 g	Blumenkohl
1	Zwiebel
150 g	gebleichter Lauch
1	mehlig kochende Kartoffel
1 EL	Butter
6 dl	Gemüsebouillon
6 dl	Milch
1 Bd	Schnittlauch (Dekoration)
1	unbehandelte Zitrone
1dl	Rahm
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer

### Zubereitung

1. Den Blumenkohl rüsten und in kleine Röschen teilen, dabei die Hälfte der Röschen beiseitestellen. Den Strunk schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Lauch in feine Ringe schneiden. Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne die Butter schmelzen. Die Hälfte der Blumenkohlröschen und alle Strunkscheiben, die Zwiebel, den Lauch und die Kartoffeln andünsten. Bouillon und Milch dazugießen, aufkochen und die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
3. Die restlichen Blumenkohlröschen im Dampf oder in wenig Salzwasser bissfest garen.
4. Den Schnittlauch fein hacken.
5. Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Standmixer fein pürieren. Die gelbe Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone dazureiben. 2 Esslöffel Zitronensaft auspressen und beifügen, ebenso den Rahm. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

6. Unmittelbar vor dem Servieren die Blumenkohlröschen in die Suppe geben und nur noch gut heiss werden lassen. Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten du mit dem Schnittlauch bestreuen.

## Hacksteaks mit Raclettefüllung



### Zutaten für 4 Personen

1	Schalotte
3	Zweige Majoran
1 Bd	glatte Persilie
500 g	gehacktes Rindfleisch
1	Ei
2 EL	Senf
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 ½ EL	ingelegter grüner Pfeffer
200 g	Raclettekäse am Stück
1 EL	Bratbutter
1 dl	Weisswein
1 TL	Maizena (Speisestärke)
2 dl	Fleischbouillon

### Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und fein hacken. Majoran und Petersilie ebenfalls hacken.

2. In einer Schüssel das Hackfleisch mit der Schalotte, den Kräutern, dem Ei, dem Senf sowie Salz und Pfeffer gründlich mischen.
  3. Den grünen Pfeffer kurz warm abspülen, dann hacken und in eine Schüssel geben. Den Raclettekäse mitsamt Rinde an der Röstiraffel dazureiben. Pfeffer und Käse gut mischen und daraus 8 Taler von etwa 4 cm Durchmesser formen.
  4. Die Hackfleischmasse in 8 Portionen teilen. Das Hackfleisch zuerst zu einer Kugel formen, dann flach drücken, in die Mitte einen Käsetaler setzen und das Hackfleisch so darüber geben, dass der Käse gut «verpackt» ist.
  5. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Hacksteaks darin auf jeder Seite 3-4 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Die Stärke mit der kalten Bouillon verrühren und beifügen. Alles unter Rühren aufkochen und 5 Minuten leise kochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  6. Die Hacksteaks mit etwas Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.
- 

## Sellerie-Kartoffelstock

### Zutaten für 4 Personen

600 g	Knollensellerie
600 g	mehligkochende Kartoffeln
	Salz
1 dl	Milch
	frisch geriebene Muskatnuss

### Zubereitung

1. Sellerie und Kartoffeln rüsten, würfeln und im Salzwasser 12 Minuten weichkochen.
  2. Wasser abgiessen und gut abtropfen lassen.
  3. Mit dem Kartoffelstockstampfer zerdrücken. Milch mit einer Kelle unter das Püree heben.
  4. Mit Muskatnuss würzen, bei Bedarf nachsalzen.
-

## Blattspinat

### Zutaten für 4 Personen

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
500 g	Spinat
20 g	Butter
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.
  2. Spinat waschen und abtropfen lassen.
  3. Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten
  4. Spinat mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
-

## Apfel-Limetten-Crème

*Schichtcrème*



**Zutaten ergeben 8 Portionen**

### APFELMUS

1	Orange
1 ½ dl	Apfelsaft
1 kg	Äpfel
1	Päckchen Bourbon-Vanillezucker

### LIMETTENCREME

800 g	Gezuckerte Kondensmilch
4-5	Limetten
4 dl	Rahm

### Zubereitung

1. Den Saft der Orange auspressen und mit dem Apfelsaft in eine Pfanne geben. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Sofort in die Orangen-Apfelsaft Mischung geben. Vanillezucker beifügen. Die Äpfel aufkochen, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze so lange garen, bis die fast zerfallen. Zuletzt in der Pfanne mit dem Stabmixer fein pürieren. Erkalten lassen.
2. Die Kondensmilch in eine Schüssel geben. Die grüne Schale von 1 Limette fein dazu reiben. Den Saft der Limetten auspressen, 2 dl abmessen und untermischen.

3. Den Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Limettencreme ziehen. Zuerst  $\frac{1}{2}$  des Apfelmuses in 8 Dessertgläser verteilen, darüber Limettencreme geben, das restliche Apfelmus darauf verteilen und mit Limettencreme abschliessen. Die Schichtcreme mindestens 2 Stunden kühl stellen.

## Impressionen





