

# **Kohlrabi-Süppchen**

mit Rucola-Pesto

\* \* \*

# **Coquilles Saint-Jacques auf Fenchelrahm**

Jakobsmuscheln auf Fenchelrahm

\* \* \*

# **Schweinsfilet "Nonna da Lugano"**

mit

# **Gemüse-Risotto**

\* \* \*

# **Limonen Crème**

\* \* \*

Vorbereitet von:

Peter Kofler & Lukas Müller

# Kohlrabi-Süppchen

mit Rucola-Pesto

---

## Für 12 Personen:

|        |   |
|--------|---|
| 1.5 Lt | Gemüsebouillon                                |
| 2      | mittlere Zwiebel                              |
| 1 Kg   | Kohlrabi                                      |
| 60 g   | Butter  |
| 4      | Lorbeerblätter                                |
| 4 dl   | Rahm  |
|        | Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle         |
| 1 Bund | Rucola  |
| 1 Bund | Petersilie                                    |
| 4      | Knoblauchzehen                                |
| 3 EL   | gemahlene Mandeln                             |
| 6 EL   | geriebener Sbrinz / Parmesan                  |
| 6-8 EL | Olivenöl                                      |
|        | Eventuell Maizena zum Binden (je nach bedarf) |



In einer Pfanne die Bouillon aufkochen und auf kleinstem Feuer leise köcheln lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kohlrabi schälen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen, Zwiebel darin andünsten, die Kohlrabi beifügen und kurz mitdünsten. Die Bouillon, Lorbeerblätter und Rahm beifügen. Alles aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

### **Pesto:**

In der Zwischenzeit für die Pesto den Rucola und die Petersilie waschen. Den Knoblauch schälen und mit dem Rucola und der Petersilie zusammen sehr fein hacken. Mandeln, Sbrinz und Öl dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Weiter mit der Suppe:** Lorbeerblätter entfernen und die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Suppe wenn nötig mit etwas Bouillon verdünnen oder mit Maizena binden. Suppe nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort in vorgewärmte Teller anrichten und nach Belieben mit der Pesto servieren.

# Coquilles Saint-Jacques auf Fenchelrahm

Jakobsmuscheln auf Fenchelrahm

| <b>Für 12 Personen:</b> |   |
|-------------------------|---|
| 900 g                   | Fenchel                                   |
| 3 EL                    | Butter                                    |
| 6 dl                    | Weisswein                                 |
| 4.5 dl                  | Gemüsebouillon                            |
| 3 dl                    | Rahm                                      |
| 6                       | Salbeiblätter                             |
| 6-8 EL                  | Pernod / Nolly Prat                       |
|                         | Salz, Cayennepfeffer                      |
| 24                      | Coquilles Saint-Jacques (Jakobsmuscheln)  |
|                         | fein abgeriebene Schale von einer Zitrone |
| 6 EL                    | Olivenöl                                  |
| 8                       | Tomatenschnitze                           |
|                         | Petersilie                                |



Den Fenchel rüsten, halbieren, Strunk entfernen und in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden. In einer kleinen Pfanne die Butter erwärmen und den Fenchel dünsten, bis er etwas zusammengefallen ist. Mit Weisswein ablöschen und diesen auf grossem Feuer fast vollständig einkochen lassen. Nun die Bouillon und den Rahm dazugiessen und den Fenchel auf kleinem Feuer etwa 15 Minuten leise kochen lassen; die Sauce soll leicht sämig einkochen. Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden, mit dem Pernod zum Fenchelrahm geben, mit Salz und Cayenpfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Coquilles unter fliessend kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit Zitronenschale und Salz würzen und mit Öl beträufeln. Eine Bratpfanne trocken erhitzen und die Coquilles darin auf mittlerem Feuer auf jeder Seite je nach Dicke der Muschelmedaillons etwa 1 Minute braten. Die Pfanne vom Feuer ziehen und die Coquilles zugedeckt 2-3 Minuten durchziehen lassen. Den Fenchelrahm auf vorgewärmte Teller anrichten, mit der Petersilie und den Tomatenschnitzen den Teller garnieren und die Coquilles Saint-Jacques auf den Fenchelrahm setzen, sofort servieren.

# Schweinsfilet "Nonna da Lugano"

---

|        |                                       |
|--------|---------------------------------------|
|        | <b>Für 12 Personen:</b>               |
| 1.8 Kg | Schweinsfilet                         |
| 150 g  | Parmaschinken, in feinen Scheiben     |
| 90 g   | frische Salbeiblätter                 |
| 60 g   | Butter                                |
| 6 EL   | Olivenöl                              |
|        | Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
|        | Bratenschnur zum Binden des Filets    |

Den Backofen auf 80°C vorheizen und eine ofenfeste Platte für das Fleisch mitwärmen. Die Salbeiblätter fein hacken, in der Butter kurz andünsten und beiseite stellen. Das Filet längs auf  $\frac{3}{4}$  einschneiden, sodass es sich wie eine Tasche öffnet. Das Fleisch auf der Innenseite leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmaschinken auslegen und den Salbei darauf verteilen. Den Schinken einrollen und in die Tasche legen. Filet zuklappen und mit einer Bratenschnur binden.

Das Filet auch aussen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne im heißen Olivenöl ringsum sehr gut anbraten. Sofort in die vorgewärmte Platte legen und im 80°C heißen Ofen 70 Minuten garen lassen. Zum Servieren schräg in ca. 3 cm dicke Tranchen schneiden und sofort anrichten.



# Gemüse-Risotto

---

**Für 12 Personen:**

|        |  |
|--------|--|
| 2.4 Lt | Gemüsebouillon   |
| 6      | Zwiebeln   |
| 6      | Knoblauchzehen   |
| 12     | Lorbeerblätter   |
| 375 g  | Suppengemüse (Lauch, Wirz, Sellerie und Karotten) fein geschnitten |
| 75 g   | Butter   |
| 6 EL   | Olivenöl   |
| 750 g  | Risottoreis  |
| 6 dl   | Weisswein  |
| 300 g  | Parmesan   |
| 3 EL   | Butter   |
|        | Salz, Pfeffer aus der Mühle  |

In einer Pfanne die Bouillon aufkochen und auf kleinstem Feuer leise köcheln lassen. Die Zwiebeln und der Knoblauch schälen und fein hacken. Den Parmesan fein reiben und beiseite stellen. In einer mittleren Pfanne die Butter und das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Das fertig geschnittene Suppengemüse sowie die Lorbeerblätter dazugeben und mitdünsten. Den Reis beifügen und etwa 1 Minute mitrösten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen. Nun die Hälfte der Bouillon beifügen und unter Rühren vom Reis aufnehmen lassen. Nach und nach, kellenweise die restliche Bouillon dazugeben.

Wenn der Risotto gerade knapp bissfest ist, den Parmesan und die Butter untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Risotto zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte noch 2-3 Minuten quellen lassen.

# Limonen Crème

---

| <b>Für 12 Personen:</b> |                                 |
|-------------------------|---------------------------------|
| 6                       | Limonen                         |
| 225 g                   | Puderzucker                     |
| 540 g                   | Saurer Halbrahm                 |
| 540 g                   | Naturjoghurt                    |
| 6 Blatt                 | Gelatine                        |
| 4.5 dl                  | Schlagrahm                      |
| 4                       | Limonenschnitze, zur Dekoration |

Die Gelatine in kaltem Wasser Quellen lassen (5 Minuten).

Die Limonen auspressen. Die Hälfte davon mit dem Puderzucker vermischen. Den sauren Halbrahm und das Joghurt daruntermischen.

Die Gelatine aufquellen und mit dem Rest des Limonensaftes in einer Pfanne erwärmen (Wichtig: Nicht köcheln, nur leicht erwärmen). Danach leicht abkühlen lassen und 1-2 Löffel von der zubereiteten Limonen Crème-Masse darunterziehen. Danach den Rest der Masse einmischen. Zum Schluss noch den steif geschlagenen Rahm vorsichtig darunterziehen.

12 Gläser in Wasser (nur den oberen Rand) und anschließend in Zucker tauchen. Die Crème abfüllen und kühlstellen. Vor dem Servieren noch einen Limonenschnitt auf den Glasrand stecken.