

Kochabend vom 1. Dezember 2014



Es weihnachtet

Rüeblicremesuppe mit Ingwer

Seite 1

Spinatstrudel

Seite 2

Rehragout mit Lebkuchen und Spätzli

Seite 3

**Orangen-Mascarpone Creme
im weissen Schokoladenbettchen**

Seite 4

von
Roger Kumli
Peter Lieberherr

Rüeblicremesuppe mit Ingwer

Rezept für 4 Personen: (für 12 Personen zubereiten)

Rezept von www.kochbar.de

1 Zwiebel
40 g Ingwer
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Kreuzkümmel gemahlen
1 EL Rapsöl
800 ml Karottensaft
20 g Speisestärke
200 g Frischkäse
½ Bd. Schnittlauch
Salz (Meersalz)
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1.

Zwiebel und Ingwer schälen, in feine Würfel teilen. Zusammen mit Lebkuchengewürz und gemahlenem Kreuzkümmel in heissem Rapsöl glasig dünsten.

2.

Karottensaft mit Speisestärke verrühren, zugeben, aufkochen. Frischkäse zufügen, alles gemeinsam mit dem Zauberstab aufmixen und pürieren.

3.

Schnittlauch fein hacken. Suppe mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer pikant abschmecken.

Finish

Suppe auf tiefe Suppenteller verteilen, mit Schnittlauch bestreuen, servieren.

Dazu passt

französisches Baguette.



Spinatstrudel

Rezept für 4 Personen: (für 8 Personen zubereiten)

- 500 g tiefgekühlter Blattspinat,**
aufgetaut, gut ausgedrückt
- 200 g Feta,** zerbröckelt
- 3 EL Pinienkernen,** geröstet
- 2 EL Pfefferminze,**
fein geschnitten
- ½ TL Salz und Pfeffer**
- 1 Strudelteig,**
(ca. 120g, 4 Blätter)
- 4 EL Olivenöl**
- 1 Ei**



Zubereitung:

- 1.**
Spinat und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen.
- 2.**
Teigblätter mit wenig Öl bestreichen, alle Blätter aufeinanderlegen.
- 3.**
Ein sauberes Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen und das erste Teigblatt darauf geben. Mit Öl bestreichen. Mit dem zweiten Teigblatt belegen und dieses ebenfalls mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Spinat-Füllung auf der unteren Teighälfte verteilen, dabei an den beiden seitlichen Enden je 3 cm freilassen. Diese Enden einschlagen, dann den Strudel mithilfe des Küchentuches sorgfältig aufrollen. Den Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Auf die gleiche Weise mit den restlichen Teigblättern und der Füllung einen zweiten Strudel zubereiten.
- 4.**
Mit einem Ei den Strudel bestreichen.
- 5.**
Die Strudel im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 25-30 Minuten backen.

Rehragout mit Lebkuchen und Spätzli

Rezept für 4 Personen: (für 12 Personen zubereiten)

Rezept von Betty Bossi

- Bratbutter** zum Braten
- 800 g Rehragout**
- 2 EL Mehl**
- 1 TL Salz**
- wenig Pfeffer**

- 1 Zwiebel**, in Streifen schneiden
- 100 g ungefüllter Lebkuchen**,
in Würfel schneiden
- 2 TL Lebkuchengewürz**
- 2 Wachholderbeeren**
- 2 dl Rotwein (z. B. Merlot)**
- 4 dl Fleischbouillon**



Zubereitung:

1.

Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 4 Min. anbraten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. Bratbutter begeben.

2.

Zwiebeln andämpfen. Lebkuchen, Lebkuchengewürz und Wachholderbeeren kurz mitdämpfen. Wein dazugiessen, vollständig einkochen.

Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 2 Std. schmoren.

Zubereitung Spätzli (für 12 Personen)

- 6 dl Wasser**
- 6 Eier**
- 2 TL Salz** Schaumig rühren

- 1 kg Spätzlimehl** dazu geben, bis ein zähflüssiger Teig entsteht und
solange schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

- Teig zugedeckt ruhen lassen

- Salzwasser** in einem grossen Topf aufkochen,
Portionenweise Spätzli hinein reiben und abschöpfen,
sobald sie an die Oberfläche kommen.
Warm stellen.

Orangen – Mascarpone Creme im weissen Schokoladenbettchen

Rezept für 4 Personen: (für 12 Personen zubereiten)

Rezept von www.chefkoch.de

- 3 Orangen**
- 250 g Mascarpone**
- 1 TL Lebkuchengewürz**
- 100 g weisse Schokolade**
- 1 P Vanillezucker**

Zubereitung:

- 1.**
2 Orangen auspressen, Saft und Fruchtfleischwürfelchen mit Mascarpone, Lebkuchengewürz und Vanillezucker cremig rühren, danach Kaltstellen.
- 2.**
Für die Schokoladenbettchen kleine Schüsselchen mit Klarsichtfolie auskleiden. Weisse Schokolade im Wasserbad schmelzen und in die Schüsselchen giessen, dabei die Schüsseln drehen, sodass die Wände so gleichmässig wie möglich mit Schokolade bedeckt sind. Wenn nötig, wiederholen, bis ein etwa 3 mm dicker Rand entsteht.
- 3.**
Die Schokoladenschüsselchen mit der Creme füllen und mit Orangenstückchen garnieren.

