

Kochabend vom 4. November 2013



Fantasievoll fleischlos

Kresseschaumsuppe mit Twister
Chicorée-Kastanien-Salat
Gemüsecurry mit Reis
Williamsbirne im Rotweinschaum

Seite 1

Seite 2

Seite 3

Seite 4

von
Roger Kumpli
Urs Schmid

Kresseschaumsuppe mit Twister

Rezept für 4 Personen: (Für 12 Personen zubereiten)

Rezept von Betty Bossi

500g Blätterteig
wenig Olivenöl
300g Schalotten
1 Esslöffel Butter
2 dl Weisswein
7 dl Gemüsebouillon
2 dl Rahm
1 Bund Petersilie
100g Kresse
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1

Teig längs in 8 Streifen schneiden, einzeln verdrehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Öl bestreichen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

2

Schalotten in Scheiben schneiden, in der warmen Butter andämpfen. Wein dazu giessen, fast vollständig einkochen.

3

Bouillon und Rahm dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln.

Petersilie und **Kresse** begeben, pürieren, würzen.



Chicorée-Kastanien-Salat

Rezept für 4 Personen: (Für 8 Personen zubereiten)

Rezept aus „Die Welt zu Gast“ Hiltl Vegetarisch

180 g Blattsalat, gemischt
400 g Chicorée
2 rote Äpfel halbiert
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Bund Petersilie
400 g Kastanien, geschält
10 g Butter
200 g Rohrzucker
2 dl Weisswein

Sauce:

1 dl weisser Aceto Balsamico
¾ Esslöffel Dijon-Senf
0.5 dl Haselnussöl
1 dl Sonnenblumenöl
½ Teelöffel Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

3 frische Feigen
60 g ganze Haselnüsse



Zubereitung:

Den Blattsalat waschen, gut abtropfen lassen. Den Chicorée waschen, 12 Blätter ablösen, für die Garnitur beiseitestellen. Den Rest längs halbieren, Strunk herausschneiden und mit dem Blattsalat vermischen.

Die Äpfel vierteln, Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in feine Scheiben schneiden, mit wenig Zitronensaft vermischen und ebenfalls mit dem Blattsalat vermischen.

Die geschälten Kastanien blanchieren, abgiessen.

Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, den Zucker dazugeben und goldbraun karamellisieren. Die Pfanne vom Herd ziehen, den Karamell mit dem Weisswein ablöschen. Die blanchierten Kastanien dazugeben und bei mittlerer Hitze kochen, auskühlen lassen. Die Kastanien ab sieben, dabei die Kochflüssigkeit aufheben.

Für die Sauce Aceto Balsamico, Senf und Karamell-Kochflüssigkeit in einer Schüssel verrühren. Beide Öle unter ständigem Rühren begeben, abschmecken.

Blattsalat, Chicorée, Äpfel und Kastanien mit der Sauce vermischen. Die ganzen Chicorée-Blätter auf vier Tellern strahlenförmig auslegen, den gemischten Salat darauf anrichten.

Den Stielsatz der Feigen wegschneiden, Feigen in Achtel schneiden und mit den ganzen Haselnüssen auf den Salaten verteilen.

Sofort servieren.

Gemüsecurry mit Reis

Rezept für 4 Personen: (für 12 Personen zubereiten)

Rezept aus Saison Küche, Ausgabe September 2013

1-2 mittelgrosse grüne Chilischoten	240 g Blumenkohl
40g frischer Ingwer	0.5 dl Öl zu Braten (Rapsöl)
3 Knoblauchzehen	1 TL Chilipulver
2 EL Rapsöl	1 ½ TL Kurkumapulver
2 EL Wasser	2 TL Salz
200 g Zwiebeln	1 ½ TL Garam Masala
320 g Tomaten	3-4 dl Wasser
240 g festkochende Kartoffeln	1 ½ EL getrockneter Bockshornklee
320 g Karotten	1 Bund Koriander
160 g grüne Bohnen	1 EL gemahlener Koriander

Zubereitung:

1

Chilis nach Belieben entkernen und hacken. Ungeschälten Ingwer in Scheiben schneiden und mit Knoblauch, Rapsöl sowie Wasser im Cutter zu einer Paste pürieren. Zwiebeln hacken. Tomaten in Würfel schneiden. Kartoffeln und Karotten in dicke Stifte schneiden, Bohnen halbieren, Blumenkohl in Röschen teilen.

2

Öl erhitzen. Zwiebeln bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten goldbraun anbraten. Ingwer-Knoblauch-Paste dazugeben und ca. 2 Minuten mit dünsten. Chilis, Chilipulver, Kurkuma, Salz und Garam Masala dazugeben. Gewürze ca. 30 Sekunden andünsten. Tomaten dazugeben, alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Wasser dazugeben. Curry ca. 10 Minuten köcheln lassen. Fein pürieren.

Kartoffeln und Karotten in die Sauce geben. Zugedeckt 8-10 Minuten köcheln lassen. Die Bohnen, den Blumenkohl und den Bockshornklee dazugeben, zugedeckt weitere 4-5 Minuten köcheln lassen. Koriander hacken. Die Hälfte vom gehackten Koriander mit Korianderpulver zum Curry geben. Wenn die Sauce zu stark eingedickt ist, noch etwas Wasser dazugeben. Alles zugedeckt ca. 5 Minuten fertig garen. Restlichen Koriander darüber streuen.

Reiszubereitung:

Basmati-Reis nach Packungsbeschreibung zubereiten (ca. 600g).



Williamsbirne im Rotweinschaum

Rezept für 4 Personen: (für 4 Personen zubereiten)

- 0.5 l Rotwein
- 2 Eigelb
- 40 g Speisestärke
- 60 g Zucker
- 2 dl Rahm
- 500 g Williamsbirnen aus der Dose
- 1 Tortenboden Williams



Zubereitung:

1

Birnen in Scheiben schneiden und in einer Schale mit Williams-Brand übergießen. 24 Stunden einziehen lassen.

2

Rotweinschaum: Rotwein, Eigelb, Stärke sowie Zucker in einem Kochtopf erhitzen und ca. 8 Minuten leicht kochen lassen. Die Masse abkühlen lassen. Den Rahm steif schlagen und unter die abgekühlte Masse.

3

Fertigstellen: Den Tortenboden mit den Birnenscheiben belegen. Die Masse darüber verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.