

Januarloch

14. Januar 2013



Rote Bete – Suppe

Wirzwickel mit Safranschaum

Gefüllte Schweinskoteletts

Rösti

Kürbisgemüse

Zwetschgenkompott mit Glace

Peter Lieberherr
Daniel Sonderegger

Viel Spass und En Guete

Rote Bete - Suppe

Vor- und zubereiten ca. 20 Min.

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 2 rote Zwiebeln
- 350g Rote Bete (gekocht)
- 500ml Hühnerbrühe
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft
- Zucker
- 2 EL Crème fraiche
- Schnittlauch zum garnieren

Zubereitung

Knoblauch und Zwiebeln schälen. Zusammen mit den Chilischoten hacken.

Alles in heissem Öl andünsten. Rote Bete klein schneiden und dazu geben. Dann die Hühnerbrühe zufügen und 10 Min. köcheln lassen.

Dann das Ganze pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Mit Crème fraiche und etwas Schnittlauch garniert servieren.



Wirzwickel mit Safranschaum

Vor- und zubereiten ca. 40 Min.

Zutaten für 4 Personen:

10g getrocknete Herbsttrompeten
8 grosse Wirzblätter
Salz
200g gemischte Pilze, z.B. Champions, Shiitake
2 Schalotten
0.5 Bund Rosmarie
1 EL Olivenöl
250g gekochte Kartoffeln
2 Eier
Pfeffer
0.5dl Gemüsebouillon
0.5dl Weisswein
0.5 Briefchen Safran
1 Eigelb

Zubereitung

Herbsttrompeten in kaltem Wasser einweichen. Wirzblätter in reichlich Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Sofort im kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen. Herbsttrompeten abspülen, hacken, restliche Pilze in Würfelchen schneiden. Schalotten und Rosmarinnadeln hacken. Pilze, Rosmarin und Schalotten in Öl ca. 2 Minuten dünsten. Kartoffeln an der Röstiraffel reiben. Pilzmischung und Eier dazugeben. Masse gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wirzblätter auf der Arbeitsfläche auslegen. Kartoffel-Pilz-Masse darauf verteilen. Wirzblätter seitlich einschlagen. Masse einrollen. Wickel im Dampfeinsatz zugedeckt ca. 20 Min. dämpfen.

Vor dem Servieren Bouillon, Wein, Safran und Eigelb gut verrühren. Über einem Wasserbad ca. 2 Minuten oder länger schaumig schlagen, bis die Sauce bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wirzwickel mit Safranschaum anrichten.



Gefüllte Schweinskoteletts

Vor- und zubereiten ca. 45 Min

Zutaten für 4 Personen

Füllung:

8 entsteinte Dörripflaumen
1 Esslöffel Butter
1 rote Zwiebel (ca. 75g, fein gehackt)
2 Prisen Salz

Fleisch:

4 Schweinskoteletts (je ca. 250g)
1 Esslöffel milder Senf
wenig Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter zum Braten
½ Teelöffel Salz
1 ½ dl Fleischbouillon

Zubereitung Füllung:

1. Dörripflaumen mit lauwarmem Wasser knapp bedeckt ca. 30 Min. einweichen. 3 Esslöffel Einweichwasser beiseite stellen. Pflaumen abtropfen, grob hacken, beiseite stellen.
2. Butter warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Einweichwasser begeben. Zugedeckt ca. 8 Min. köcheln, salzen, auskühlen. Pflaumen begeben mischen.

Zubereitung Fleisch:

1. Fleisch ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Koteletts zum Füllen einschneiden. Senf und Pfeffer mischen, Koteletts innen damit bestreichen, mit dem Rest außen bestreichen. Je ¼ der Füllung in die Koteletts verteilen und mit Zahnstocher verschließen. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Koteletts beidseitig je ca. 2. Min anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Hitze reduzieren, beidseitig je ca. 5 Min. fertig braten, warm stellen.
3. Restliches Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, Bouillon dazugiessen, aufkochen. Bratsatz unter Rühren lösen, Jus kurz einkochen.



Als Beilagen

Rösti- und Kürbisgemüse

Rösti Zutaten für 4 Personen:

400g Kartoffeln
Salz
Butter
Zwiebeln

Zubereitung

Rösti kann jeder nach seinem Rezept zubereiten, gekocht oder roh.

Kürbisgemüse Zutaten für 4 Personen:

1 Kürbis
Salz
Pfeffer
Weisswein
1 Zwiebel

Zubereitung

Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln andünsten, Kürbis dazugeben. Mit Weisswein ablöschen, Würzen und weich kochen.

Zwetschgenkompott mit Vanille-Zimt Glace

Zutaten für 4 Personen:

400g Zwetschgen
0.5 dl Portwein
1 EL Zimtzucker
100g Vanilleglace
100g Zimtglace

Zubereitung

Portwein und Zimtzucker mischen, aufkochen. Zwetschgen darin ca. 5 Min. köcheln lassen.
Mit Vanille und Zimtglace auf Teller anrichten.