

# Kindheits-Erinnerungen

*Schaumsuppe mit Fenchel Kräutern und Jakobsmuscheln*



*Pastetli mit Fleischkügelchen*



*Dessert*



*28.4.2025 Roli & Christoph*

# Schaumsuppe mit Fenchel Kräuter und Jakobsmuschel

4 Personen



## Suppe

- 1 Esslöffel Öl
- 30g Zwiebeln
- 30g Sellerie
- 30g Lauch nur den weissen Teil
- 5dl Gemüsebouillon
- 1 Esslöffel Maizena
- 3dl. Rahm

### Zubereitung Suppe:

Zwiebeln, Sellerie und Lauch klein schneiden und im Öl andünsten, mit der Gemüsebouillon auffüllen und 15 Min. köcheln. Maizena im Rahm anrühren und begeben. Die Suppe abschmecken und dann Mixen.

## Jakobsmuschel auf der Fenchel-Insel

- 4 Stück Jakobsmuschel
- 1 Stück (gross) Fenchelknolle (das grün der Knolle behalten als Dekor)
- 1 Esslöffel Öl
- Wenig Gemüsebouillon
- 30g Petersilie gehackt
- Salz und Pfeffer würzen

### Zubereitung Jakobsmuschel und Fenchel:

Denn Fenchel waschen und in kleine Würfelchen schneiden. Im Öl andünsten mit wenig Gemüsebouillon ablöschen, weich dünsten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Die gehackten Petersilien begeben und mischen.

Die Jakobsmuschel halbieren und mit wenig Fleur de sel würzen.

Beidseitig ganz kurz anbraten.

### Servieren:

Den gekochten Fenchel mit Hilfe eines Runden Ausstechers und einem Löffel mitten in den vorgewärmten Suppenteller pressen.

Vorsichtig die heisse Suppe eingiessen und die halbierten Jakobsmuscheln auf der Insel platzieren. Mit Fenchelgrün dekorieren und servieren.

# Pastetli mit Brätkügeli und Morcheln

Für 4 Personen

## Pastetli

600 g Blätterteige

1 Eigelb

1 Teelöffel Rahm

## Füllung

10 g Morcheln getrocknet

300 g Champignons

1 Zwiebel mittelgross

1 Bund Petersilie

1 Bund Schnittlauch

1 Esslöffel Butter (1)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 Liter Gemüsebouillon

400 g Kalbsbrät

## Sauce

25 g Butter (2)

2 Esslöffel Mehl gestrichen

1.5 dl Rahm

Salz, Pfeffer aus der Mühle

35 g Eiweiss

74 g Fett

## Sauce

Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren 1 Minute dünsten. Dann mit 3dl. Bouillon ablöschen und unter Rühren aufkochen. Den Rahm und die Pilze und Brätkügeli beifügen und alles auf kleinem Feuer köcheln lassen.

## Anrichten

Die Pastetli auf ein Backblech geben und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 5 Minuten aufbacken. Herausnehmen, auf Tellern anrichten.



## **Pastetli**

Den Blätterteig etwa 5 mm dick auswallen. Mit einem runden Ausstecher von 8 cm Durchmesser 24 Rondellen ausschneiden. 8 ganze Rondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Aus den restlichen Rondellen mit einem Ausstecher von 5 cm Durchmesser ein Loch ausstechen, sodass Ringe entstehen. Die Teigreste nicht miteinander verkneten, sondern aufeinanderlegen. Kreise, die durch das Ausstechen der Ringe entstehen, können als Pastetendeckeli verwendet werden.

Die 8 ganzen Rondellen am Rand mit etwas Wasser bestreichen. Jeweils 2-3 Ringe darauflegen und diese ebenfalls dünn mit Wasser bestreichen, damit sie zusammenkleben. 3 Eigelb und Rahm verrühren. Die Pastetenränder damit sorgfältig bepinseln. darauf achten, dass kein Eigelb herunterläuft, sonst geht das Pastetchen beim Backen nicht gleichmässig auf. Die Pastetchen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 20 Minuten goldbraun backen.

## **Füllung**

Die Morcheln während mindestens 1/2 Stunde in lauwarmem Wasser einweichen. Dann abgiessen und unter fliessendem Wasser gründlich waschen. Die Morcheln wenn nötig halbieren. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer weiten Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Morcheln und Champignons beifügen und unter gelegentlichem Wenden gut 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

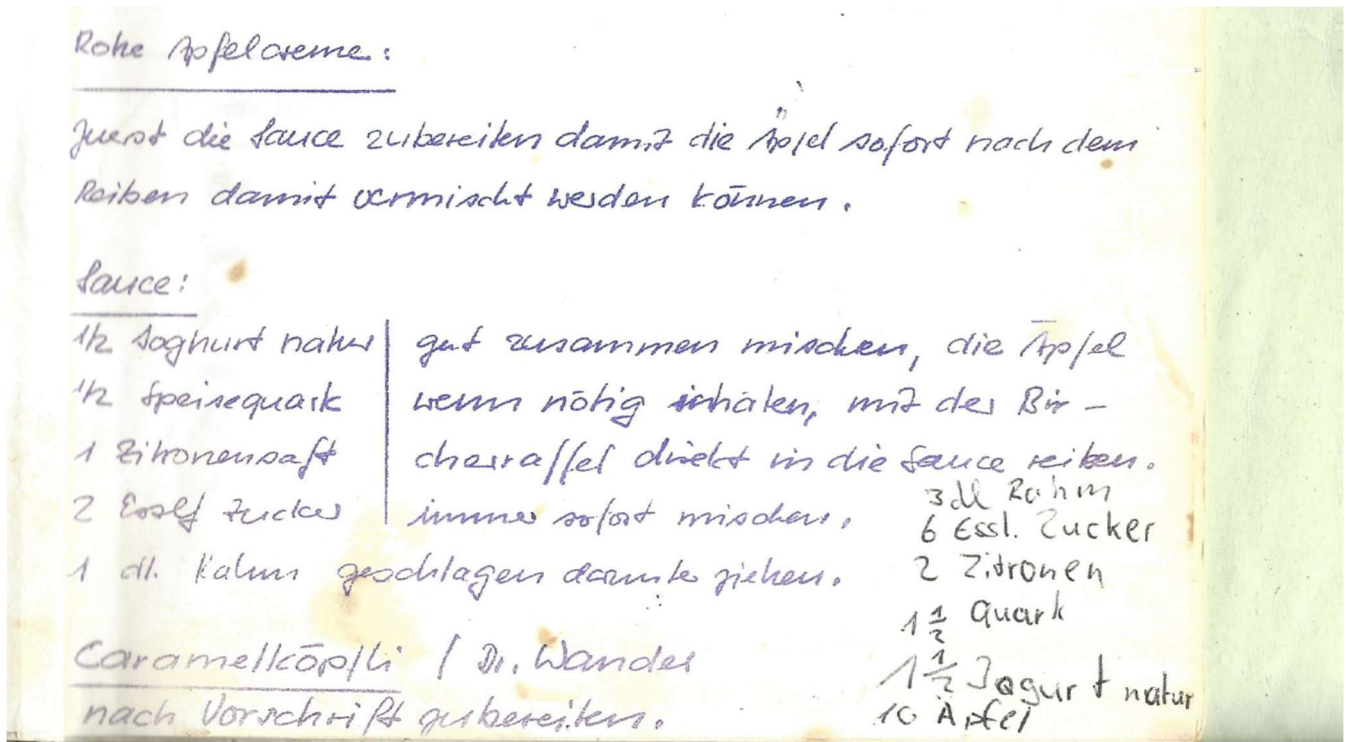
## **Brätkügeli**

Das Brät in einer Schüssel mit der Petersilie und dem Schnittlauch mischen. Und nun die Masse in einen Spritzsack geben und herausdrücken. Kleine Stücke am besten mit einer Schäre abschneiden und in der Bouillon 2-3 Min. stocken lassen. Danach mit Schaumkelle herausnehmen und in die Panne mit der Füllung legen.

# Rohe Apfel Creme

Aus einem handgeschriebenen Original Rezept von 1974.

Erstellt während einem Koch Ferienkurs für Schüler der Schule Oberrohrdorf



So sollte es am Schluss aussehen, viel Spass beim interpretieren:

(etwas Vanillezucker macht das Ganze noch spezieller )

