

s ' Menu vom Aschi

am 16. November 2005

Im Garte het es so viel Chürbis gha - mer wei die bruuche!

Zersch es feins Süppli
und zletscht es süesses Dessert



Kürbis- SCHAUMSÜPPCHEN

10-12 Personen

- 250–300 g rote Linsen**
- 750 g Kürbis, grob geraffelt**
- 1 Schalotte, grob gehackt**
- 1 Bouquet garni (siehe Seite 202) aus Lorbeer, Petersilienstengel, 1 Peperoncino, je 1 Stück Lauch und Orangenschale**
- 1,75–2 l Gemüsebouillon**
- 4 EL Doppelrahm**
- 1 EL Haselnussöl**
- Salz, Pfeffer**

- 50 g Butter, kalt, in Würfel geschnitten**

- 50 g Hobelkäse**
- Schnittlauchstengel zum Garnieren**



1 Linsen, Kürbis, Schalotten und Bouquet garni knapp mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt 10–12 Minuten köcheln lassen. Abgiessen und Bouquet garni entfernen. Die Linsen mit dem Kürbis pürieren.

2 1,75 l Gemüsebouillon aufkochen. Das Linsen-Kürbis-Püree unter Rühren beifügen. Je nach Konsistenz verdünnen. Doppelrahm und Öl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen, die Butter nach und nach dazugeben. In vorgewärmte Tassen verteilen. Hobelkäse darüberstreuen und einige Schnittlauchstengel darüberlegen. Sofort servieren.

Tip

Pro Person 1,5–2 dl Suppe berechnen.

Und jetzt der Hauptgang

Fisch-Kartoffel-Spiessli

Fischspiesschen mit Kartoffelchen, Speck und Zucchinischeiben:
eine überraschende, aber köstliche Kombination.

Zutaten: 500 g Fischfilets (Lachsforelle oder Zander)
2 EL Sonnenblumenöl
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
wenig Pfeffer aus der Mühle

1 kg kleine Raclette- Kartoffeln
Salzwasser, siedend
wenig Pfeffer aus der Mühle
1 TL Salz
1 Zucchini (ca.100 g), mit dem Sparschäler längs in
breiten Streifen abgeschält
12 Tranchen Bauernspeck
12 Holzspiesschen

180 g (nordische) Sauermilch
1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Allfällige Gräten mit einer Pinzette entfernen. Filets längs halbieren, dann quer in ca.4 cm breite Stücke schneiden.Oel, Knoblauch und Schnittlauch in einer Schüssel verrühren, würzen. Fischstücke begeben, vorsichtig mischen, zugedeckt im KS ca. 30 Min. marinieren.

Und jetzt der Hauptgang

Spiessli: Kartoffeln ins siedende Salzwasser geben (sie sollten nur knapp mit Wasser bedeckt sein). Bei mittlerer Hitze offen nur knapp weich kochen (ca. 15 Min.). Abgiessen, leicht abkühlen. Kartoffeln halbieren, würzen, die Hälfte mit je einem Fischstück belegen, K. Hälften wieder zusammenfügen.

Die Hälfte der Kartoffel-Sandwiches mit je einer Scheibe Zucchini, die andere Hälfte mit je einer Tranche Speck umwickeln. Kartoffeln gleichmässig an Holzspiesschen stecken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Braten im Ofen:

ca 10 Min. in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens, herausnehmen und sofort servieren.

Dip

(Nordische) Sauermilch mit Schnittlauch mischen, würzen. Schnittlauch-Dip zu den Fisch-Kartoffel-Spiessli servieren.

Süss-würziger Kürbis mit Rahm

Sirup

7,5 dl trüber Apfelsaft
2,7 dl trockener Weisswein
250 g Zucker
2-3 Sternanis
8 Pimentkörner (Nelkenpfeffer)
4 Gewürznelken

ca 900 g Kürbis, geschält, entkernt, in Würfeln
250 g Kastanien, blanchiert, geschält

5 dl Rahm, eiskalt
25 g Kürbiskerne

Frische Lorbeerblätter zum Garnieren

Für den Sirup alle Zutaten in einer weiten Pfanne aufkochen.
Bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Kürbis und Kastanien beifügen und offen 15 - 20 Minuten köcheln lassen.
Mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen.
Sirup um ein Viertel einkochen und auskühlen lassen. Ohne Gewürze über
die Kastanien giessen. Zugedeckt kalt stellen.

Rahm mit Kürbiskernen im Cutter fein pürieren. Zugedeckt kalt stellen.

Kürbis mit Kastanien und Sirup anrichten. Mit Lorbeerblättern garnieren.

Den Rahm flaumig schlagen und dazu servieren.

Tip

Dekoratив: Den Kürbis statt in Würfel in Scheiben schneiden und beliebige Motive
oder Kugeln ausstechen. Die Reste für eine Suppe verwenden.