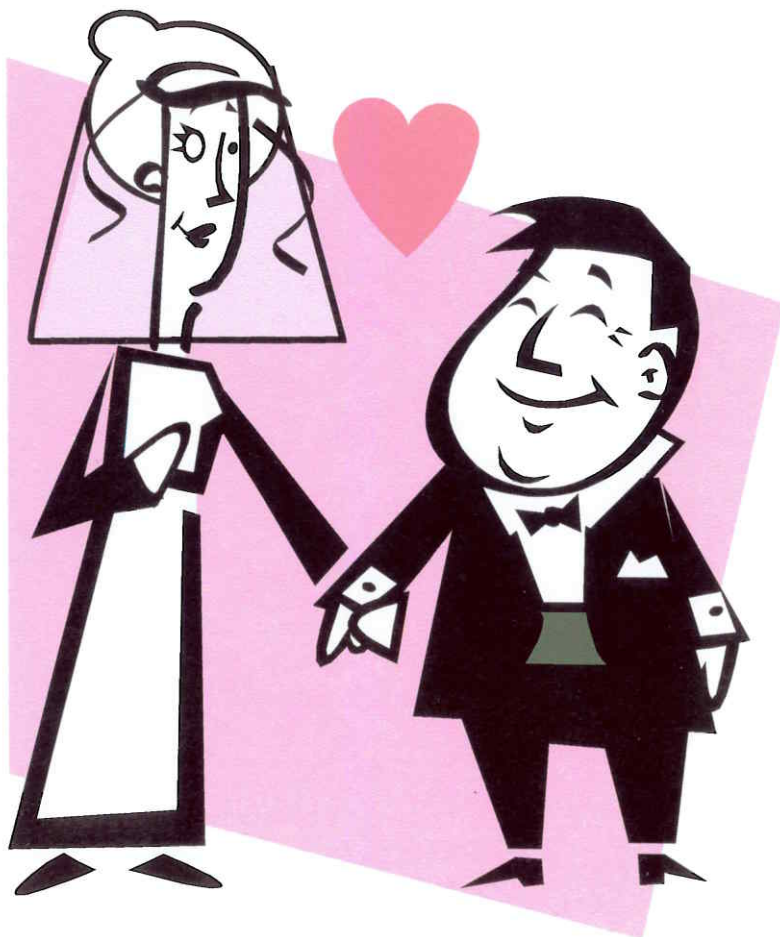


# Surprise Surprise Surprise



13. September 2006 Kochen mit Walter Schlaefli



## Zutaten

- 1 EL Butter
- 1 kl. Zwiebel fein gehackt
- ½ kl. Knollensellerie (Würfeli)
- Wenig Peterling fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 200 g Kürbisfleisch (Würfeli)
- 8 dl. Gemüsebouillon
- 1 dl. Halbrahm
- Pfeffer a.d.M., Salz

## Zubereitung

Zwiebel, Sellerie, Knoblauch und Peterling in der Butter dünsten.

Nach ca. 2-3 Min. Kürbis begeben und kurz mitdünsten. Mit wenig Bouillon ablöschen und alles ca. 15 Min. köcheln lassen.

Suppe gut pürieren und anschliessend restliche Bouillon dazugeben.

Wenig Rahm darunterziehen und noch 2-3 Min. bei kleiner Hitze weiter köcheln lassen.

Suppe in gehöhlte und vorgewärmte Kürbisschale anrichten und mit Deckel zugedeckt auf den Tisch stellen  
Im Teller mit einem Tupfer Rahm servieren.

# Hauptgang

## Schweinefilet im Speckmänteli an Waldpilzsauce

### Zutaten

Filet ca. 500 gr.

Bratspeckscheiben dünn ca. 75 gr.

Frische Waldpilze (Mischung) ca. 150 gr.

3 Zweiglein Peterling grob gehackt

je ¼ dl Champagner und Halbrahm

Senf



### Zubereitung

Filet mit Dijonsenf einstreichen

würzen (Pfeffer a.d.M., Würzmischung, kein Salz)

Peterling darumherum ankleben

Speck umwickeln und mit Zahnstocher befestigen

In der heissen Bratpfanne (2 EL Öl) das Filet ringsum gut anbraten

Im 180 °C Vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. weitergaren

Vor dem zerschneiden 4 Min. ruhen lassen (nicht im Ofen), salzen

Vom Filetstumpf her schräg in ca. 2.5 cm dicke Scheiben schneiden

### Sauce

Pilze rüsten und grosse Pilze in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden

Heissen Bratensatz in der Pfanne mit ¼ dl. Champagner ablöschen

Je nach Konsistenz wenig Bratensauce beifügen

Pilzmischung ca. 3 Min. darin garen (nicht kochen)

Halbrahm unterziehen und leicht köcheln lassen (1-2 Min.)

### Beilage

Dazu servieren wir Wildreis und Herbstsalate nach freier Création

# Poire belle Hélène

## Zutaten

2 dl Milch, 2 + 4 EL Zucker, 1 EL Maizena, 1 Ei, 50 gr dunkle Schokolade, 4 dl Wasser, Saft einer halben Zitrone, 1 KL Williamsschnaps, 2 mittlere Birnen  
1 dl Rahm, wenig Mandelspähe für Dekoration

## Zubereitung

Milch, Zucker (2 EL), Maizena und ein Ei in einer Pfanne verrühren  
Schokolade fein zerbröckeln und begeben  
Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vor's Kochen bringen  
Pfanne vom Herd nehmen und ca. 2 Min. weiterrühren; danach kühl stellen



Wasser, Zucker (4 EL) und Zitronensaft in Pfanne geben  
Birnen schälen, halbieren und Kernhaus ausstechen  
Birnen weich köcheln und danach auf einer Platte auskühlen lassen

Rahm steif schlagen

## Auf Dessertteller anrichten

Halbe Schokoladenmasse mit dem Williams verflüssigen und in Teller geben (Teller sollte zu  $\frac{3}{4}$  damit abgedeckt sein)  
In's Zentrum  $\frac{1}{2}$  EL geschlagenen Rahm geben und mit Löffelstiel sternförmig Fäden aus dem Zentrum ziehen  
Birnen (pro Person je 1 Hälfte) mit (Kernhaushöhle unten) ins Tellerzentrum legen  
Mit restlicher, unverdünnter Schokoladenmasse übergießen  
Die Mandelspähe (sehr wenige über die Birne streuen)