Speisen
Menus

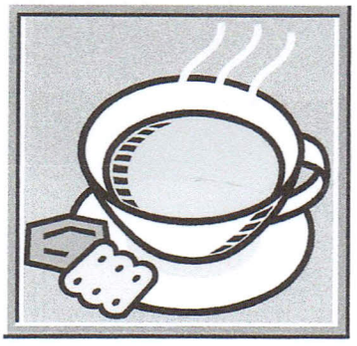
12. JANUAR 2011

HANS-JÖRG WÄLTI

KULINARISCHE WINTERTRÄUME

BONER CHRISTIAN

Nr. 705-042 (Copyright by: Roland Stucki AG 9500 Wil)



Cremige Selleriesuppe

Für 4 Personen

450gr Stangensellerie

1 mehlig kochende Kartoffel

1 Lauchstengel

nur heller Teil

4-6 Schalotten

Salz

Butter zum Dämpfen

1dl. Apfelwein

8dl. Bouillon, heiss

1dl. Vollrahm

Pfeffer

wenig Muskatnuss

1. Sellerie mit einem Teil der Blätter fein schneiden. Kartoffel schälen, in Würfel schneiden. Lauch fein schneiden. Schalotten hacken.

2. Lauch und Schalotten mit Butter andämpfen Kartoffel und Sellerie beifügen, bei höherer Hitze dämpfen. Mit Apfelwein ablöschen, einkochen. Bouillon dazugiessen. Zugedeckt bei kleiner Hitze weich garen.

3. Suppe pürieren. Mit Rahm verfeinern, abschmecken.

Lauwarmer Lauchsalat mit Haselnüssen und Ei

Für 4 Personen

4 Stangen Bleichlauch

1 dl Weisswein

1dl Noilly Prat

1 dl Wasser

2 Lorbeerblätter

1/3 Teelöffel Salz

einige zerdrückte schwarze Pfefferkörner

60 g Haselnüsse

2 hartgekochte Eier

Sauce:

2 Esslöffel Weissweinessig

1 Esslöffel Balsamicoessig

2 Esslöffel Lauch-Kochwasser

1 Teelöffel Senf

Salz, Pfeffer

2 Esslöffel Hasel- oder Baumnussöl

3 Esslöffel Distel-, Raps- oder Olivenöl

1/2 Bund Petersilie

1
Den Lauch wenn nötig rüsten und in knapp kleinfingerlange Stücke schneiden.

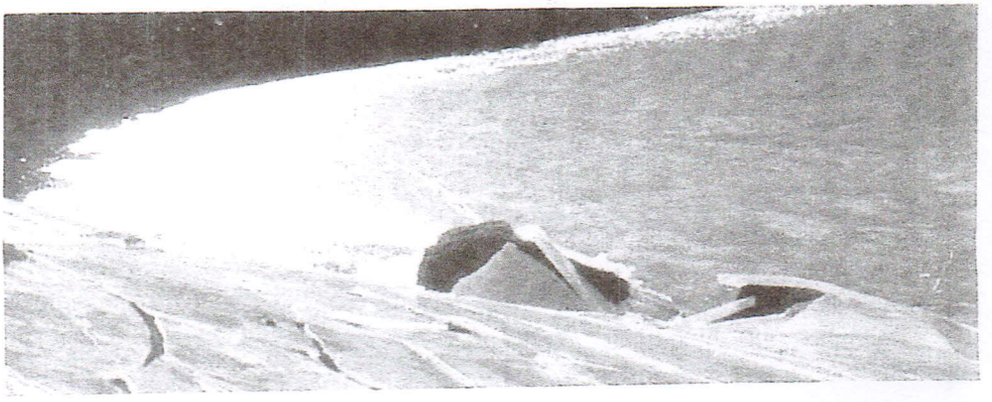
2
In einer weiten Pfanne Weisswein, Noilly Prat, Wasser, Lorbeerblätter, Salz und Pfefferkörner aufkochen und 3–4 Minuten zugedeckt kochen lassen. Dann den Lauch hineingeben und zugedeckt knapp weich garen.

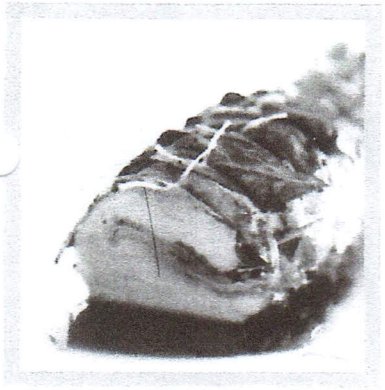
3
Inzwischen in einer trockenen Pfanne die Haselnüsse ohne Fettzugabe hellbraun rösten. Auf ein sauberes Küchentuch geben und die braunen Häutchen wenigstens teilweise abrubbeln. Dann die Nüsse in Scheibchen schneiden.

4
Die Eier schälen und grob hacken.

5
Für die Sauce alle Zutaten mit einem Schwingbesen verrühren.

6
Den noch warmen Lauch gut abtropfen lassen und auf einer Platte anrichten. Mit der Sauce beträufeln und mit den Haselnüssen und dem Ei bestreuen. Sofort servieren.





Salbei-Schweinsfilet mit Rohschinken

Für 4 Personen

6 Salbeiblätter (1)

½ Esslöffel Butter (1)

1 grosses Schweinsfilet (450–500 g)

Pfeffer aus der Mühle

50 g Rohschinken

12 Salbeiblätter (2)

Salz

1 gehäufter Esslöffel Bratbutter

1 dl Marsala

1 dl Rotwein

60 g Butter (2)

1
Die erste Portion Salbeiblätter (1) in einer beschichteten Bratpfanne in der heissen Butter (1) kurz anbraten. Die Blätter herausnehmen und die Pfanne beiseite stellen.

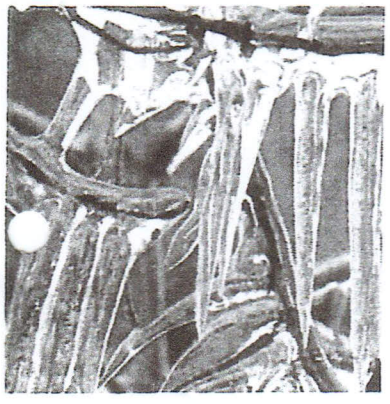
2
Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

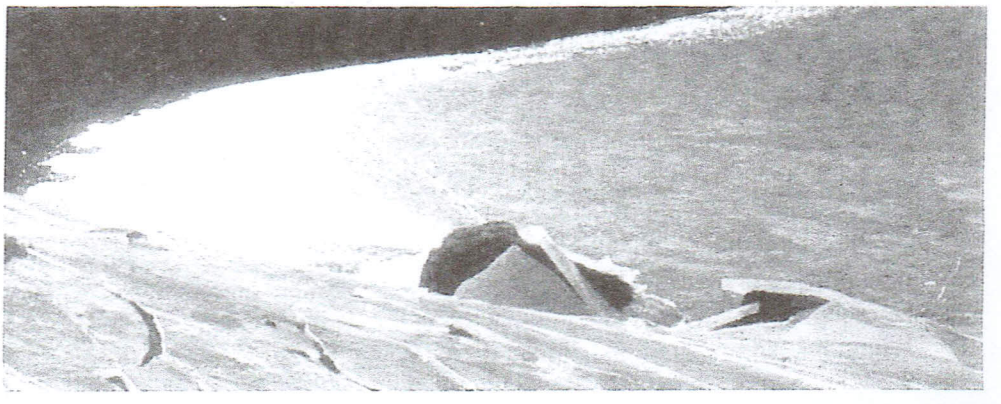
3
Das Schweinsfilet der Länge nach auf-, aber nicht durchschneiden. Schnittflächen mit Pfeffer würzen. Rohschinkenscheiben und gebratene Salbeiblätter darauf geben und das Filet wieder zuklappen. Aussen ebenfalls mit Pfeffer würzen, mit den restlichen Salbeiblättern (2) belegen und mit Küchenschnur binden. So weit kann das Filet vorbereitet werden.

4
Unmittelbar vor dem Braten das Schweinsfilet salzen. In der beiseite gestellten Pfanne Bratbutter erhitzen und das Filet darin bei mittlerer Hitze rundum etwa 4 Minuten anbraten. Auf eine Platte legen und im 200 Grad heissen Ofen 10–12 Minuten fertig garen.

5
Inzwischen den Bratensatz mit Marsala und Rotwein ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Die Butter (2) in Flocken in die Sauce geben und einziehen lassen; sie soll leicht binden. Mit Salz und Pfeffer sowie je nach Säuregehalt der Sauce mit Zitronensaft oder Zucker abschmecken.

6
Das Schweinsfilet schräg in 1 cm dicke Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Marsalajus beträufeln.





Risotto mit Most

Für 4 Personen

3 mittlere Rüebli

350gr Risotto

2 dl. Saurer Most

1 Zwiebel fein gehackt

½ Olivenöl

½ Esslöffel Butter

Salz nach bedarf

50gr.Butter

Wenig Pfeffer

1. Rüebli rüsten in kleine Würfeli schneiden

2. Öl und Butter warm werden lassen,

Gehackte Zwiebeln andämpfen. Reis beigeben

unter Rühren dünsten bis er glasig ist.

Gewürfelte Rüebli beigeben, kurz mitdämpfen

Die hälfte des Mostes dazugiessen, vollständig

einkochen lassen.

Bouillon unter häufigem Rühren nach und

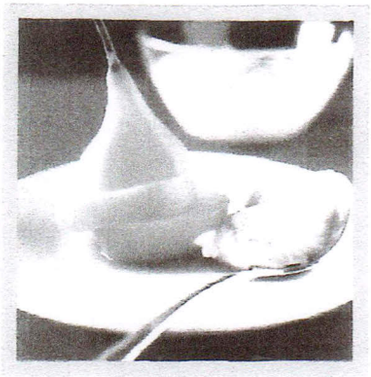
nach dazugiessen, so das der Reis immer

knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Nach 15 min. der restliche Most beigeben, bis der Reis cremig ca. 5 min. al dente kochen.

3. Pfanne vom Herd nehmen, die Butter

Darunter -rühren, würzen.



Hagebutten-Birne mit Limoncello-Crème

Für 4 Personen

2 dl Wasser

2 Beutel Hagebutten- oder Früchtetee

2 EL Zitronensaft

4 feste Birnen

1 EL Honig

Crème:

50 g Mascarpone

120 g Crème fraîche

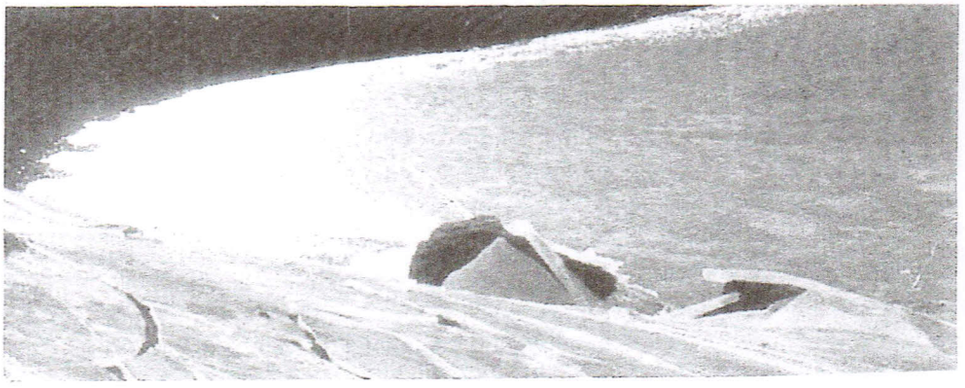
1 dl Limoncello

½ TL Puderzucker

1
Wasser, Teebeutel und Zitronensaft aufkochen. Birnen schälen und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Birnen mit dem Honig in den Tee geben, bei kleinster Hitze ca. 10 Minuten knapp weich kochen. Pfanne vom Herd ziehen. Teebeutel entfernen. Birnen im Tee abkühlen lassen.

2
Für die Creme den Mascarpone und die Crème fraîche verrühren. Limoncello beigeben und die Creme mit Puderzucker süssen.

3
Birnen aus der Flüssigkeit heben und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Limoncello-Creme dekorativ anrichten. Mit etwas Tee umgiessen.

Tipp
Die Birnen können bereits einige Stunden im Voraus angesetzt werden. Sie erhalten dadurch eine kräftigere Rötung.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten + abkühlen lassen