Wintermenu vom Aschi am 5.Februar 2014

Z'erscht e feini

Fenchelcrèmesuppe

Jetz chunnt **der Aargauer Braten**

Zäme mit **Sellerie au vin blanc**

Und **Kartoffeln mit Pesto**

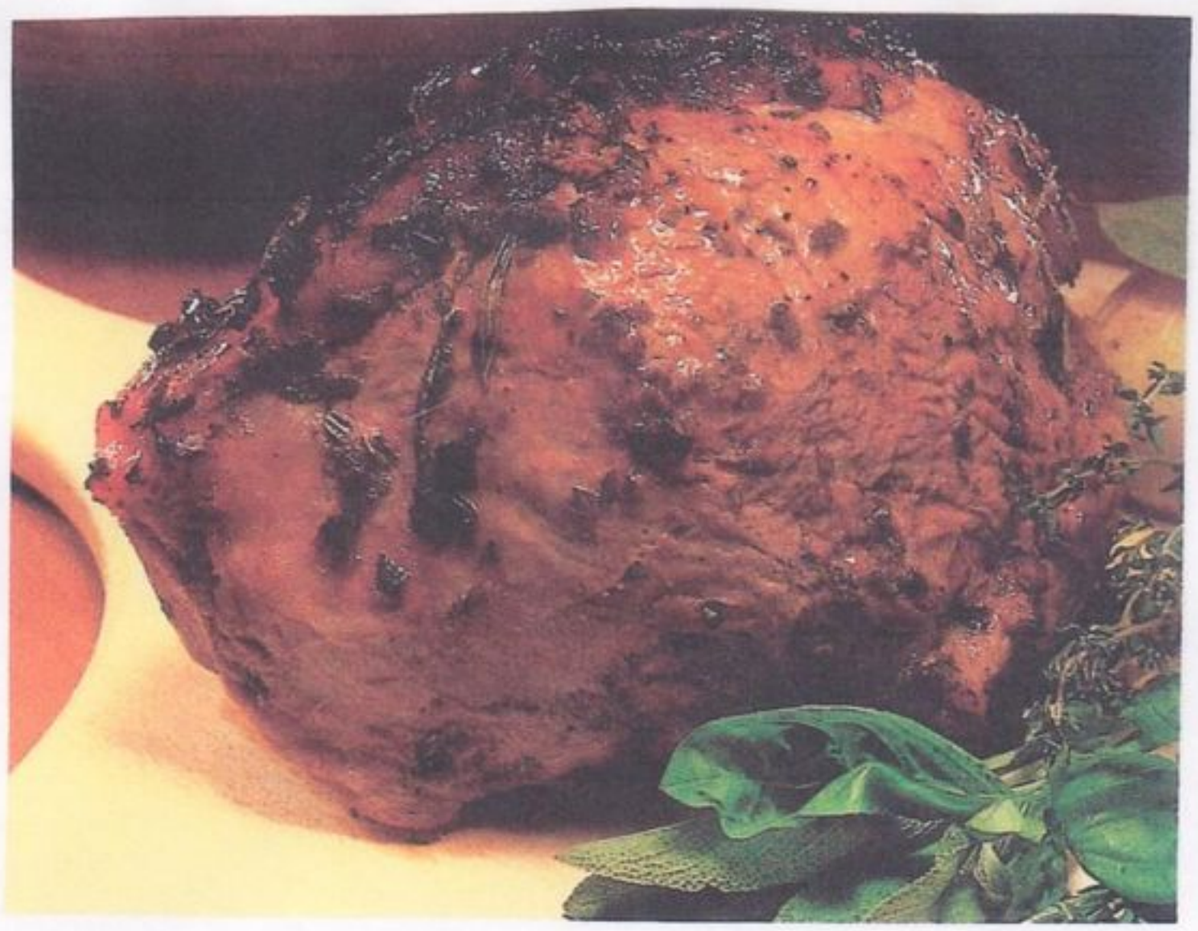
Und zum **Dessert Feigencrème mit frischen Portweinfeigen**

Fenchelcrèmesuppe

1 – 2 Fenchel (ca.400 g)	rüsten und in Stücke schneiden Fenchelkraut zur Seite legen Die grünen oberen Stücke zurückbehalten und feine Streifen schneiden
3 dl Gemüsebouillon 1 dl Weisswein	zusammen aufkochen, die Fenchelstreifen darin 2 Min. blanchieren, herausnehmen, warmstellen. Die Fenchelstücke in die Bouillon geben, zugedeckt weichkochen. Mit der Kochflüssigkeit pürieren, durch ein Sieb streichen und wieder in die Pfanne zurückgeben
1 dl Rahm	unter Rühren mit dem Schwingbesen beigeben. Suppe nur heiss werden lassen.
Salz, weisser Pfeffer	Suppe abschmecken

Servieren: Die Suppe in vorgewärmte Tassen oder Teller anrichten. Das gehackte Fenchelkraut und die blanchierten Fenchelstreifen Auf der Suppe verteilen.

Tip: Nach dem gleichen Rezept kann man auch eine feine Broccoli-, Sellerie-, Rüebli- oder Blumenkohlsuppe zubereiten.



Aargauer Braten

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Schweinsnierstück
25 g Fleischgewürz
60 g frischer junger Spinat
etwas Gemüsegewürz
2 Rüebli, mittlere Grösse
30 g Butter
etwas Zucker, etwas Curry, grober Senf

Anstrich:

50 g Bier
50 g grober Senf
50 g Bienenhonig
20 g Sojasauce grün

Zubereitung:

1. Schweinsnierstück mit dem Fleischgewürz einreiben, mit einer Klarsichtfolie eng einpacken und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

2. Rüebli blanchieren und auskühlen lassen.

3. Fleisch der Länge nach eine Tasche einschneiden und mit grobem Senf bestreichen.

4. Die Tasche mit der Hälfte des Spinats belegen und die Rüebli der Länge nach angepasst darauf legen und mit restlichem Spinat decken, mit Gemüsegewürz würzen. Den Braten mit Zahnstocher und Schnur verschliessen.

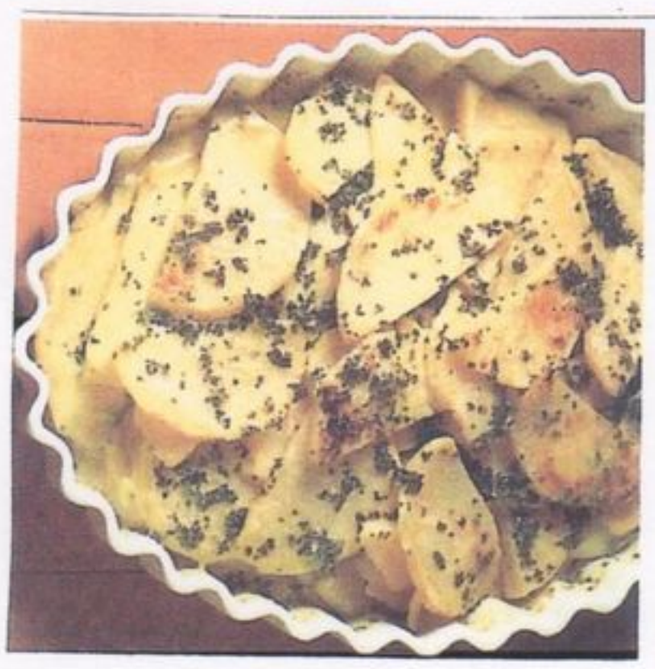
5. Ofen vorheizen auf 220 °; Fleisch gut anbraten.

6. Alle Zutaten für den Anstrich gut mischen; nach circa 30 Minuten den Braten damit bestreichen. Bratzeit rund 90 Minuten (bei Kerntemperatur von 57°) .

7. Braten aus dem Ofen nehmen- und vor dem Aufschneiden mit Alufolie zugedeckt etwa 6 Minuten ruhen lassen.

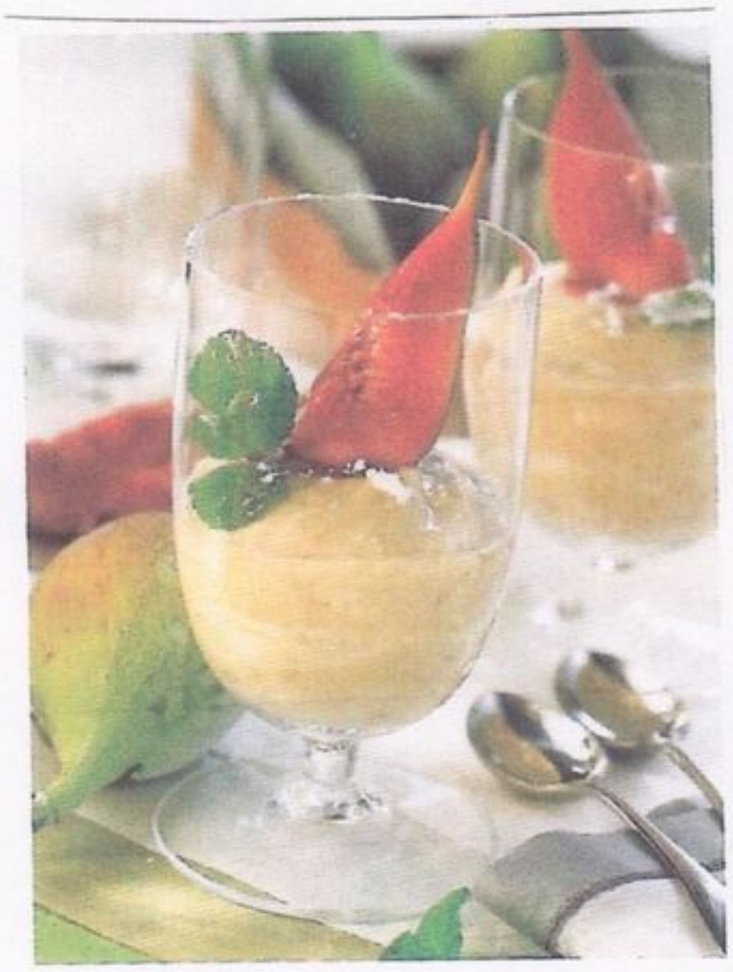
Sellerie au vin blanc

2 kleinere Sellerieknollen (ca. 600g)	schälen
	in gleichmässige Scheiben schneiden,
	sofort in eine Pfanne geben und mit Weisswein bedecken
	(damit sich das Gemüse nicht verfärbt)
Mit Salz, Pfeffer und Muskat	würzen
	zugedeckt knapp weich kochen
	herausnehmen, abtropfen und in eine Gratinform schichten
Weisswein auf 2 EL	einkochen
2 dl Doppelrahm	
1 Bund Petersilie, feingehackt	beifügen
Mit Salz oder Streuwürze	würzen
Sauce	nur heiss werden lassen und
	über die Sellerieschеiben giessen
	In der Mitte des auf 250° vorgeheizten Ofens
	etwa 10 Minuten gratinieren



Kartoffeln mit Pesto

700 g Kartoffeln	in Würfel schneiden, in Salzwasser kochen
	Abgiessen und trocken schütteln in der Pfanne
4 EL Pesto (Basilikumsauce)	beigeben
Sauce:	
½ Tasse frische Basilikumblätter	
50 g Parmesan	
1 EL Pinienkerne	
2 Knoblauchzehen	
1,5 -2 dl Olivenöl	im Mixer kurz pürieren
Salz undPfeffer zum	Würzen



Dessert

Feigencrème mit frischen Portwein-Feigen

Für 4 Personen

Zutaten:
150 g Qimiq
150 g frische Feigen
20 g Zucker
1,5 dl Schlagrahm
20 g Portwein

Portwein-Feigen: 4 frische Feigen
1 Tl Vanillezucker
1-2 EL Portwein

Zubereitung:
Qimiq glattrühren. Feigen pürieren.
Pürierte Früchte, Zucker und Portwein mit Qimiq mischen.
Den geschlagenen Rahm unterziehen.
In Gläser anrichten.

Für die Portwein-Feigen Früchte halbieren, fächerartig einschneiden.
Mit Vanillezucker und Portwein marinieren.
Zusammen mit Minze auf die Crème in den Gläsern setzen.

Mmmmhhh.....fein!