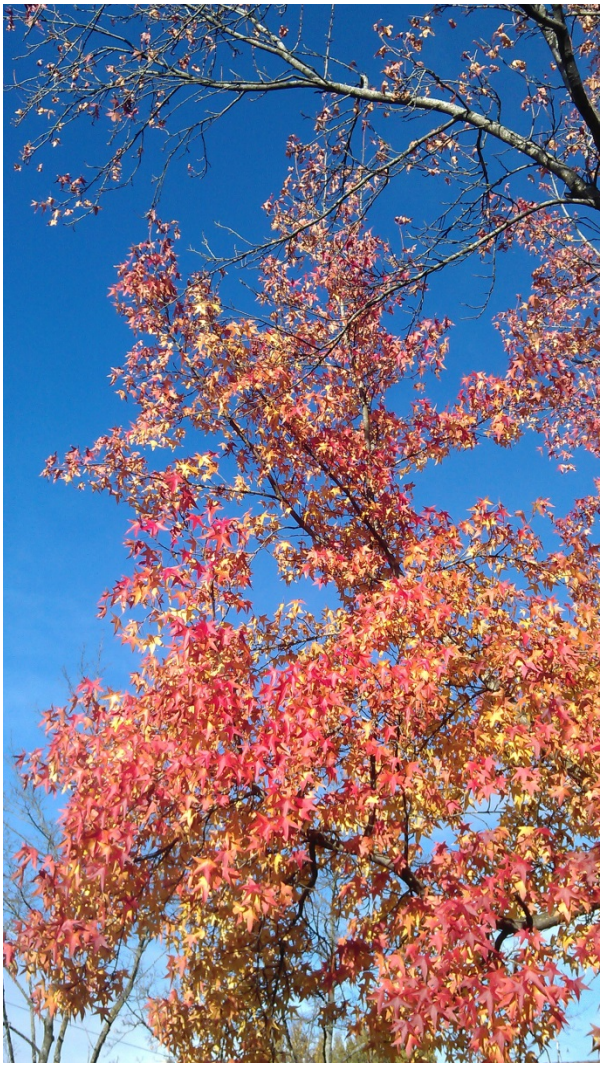
Soltermanns Chürbis Menu vom 15. Oktober 2014



Chürbis-Focaccia

Tigereti Chürbissuppe

Chürbis-Härdöpfuschtock mit Herbscht-Fleischvögu

Süessi Chürbiscreme

Boner Christian

Chürbis-Focaccia

Zutaten		Zubereitung
Teig:		
Pizzateig	600 g	Teig in 4 Stücke teilen, auf wenig Mehl je zu einem Oval von 20 x 15 cm auswallen. Auf das gebutterte Kuchenblech legen.
Kürbis	600 g	Geschält, entkernt und geraffelt und würzen.
Mozzarella	300 g	Geraffelt
Salami	100 g	Geschnitten
Rosmarin	2 EL 4 Zweige	Fein gehackt Zum Garnieren
Salz		
Pfeffer		
		Geraffelte Kürbisse auf die Teigovale verteilen. Mit dem Mozzarella und dem Salami belegen. Backofen auf 240° Grad vorheizen und in der unteren Hälfte des Ofens 12 – 15 min backen. Mit den Rosmarinzweigen garnieren.

Tigereti Chürbissuppe

Zutaten		Zubereitung
Kürbis	500 g	Gerüstet und gewürfelt
Kartoffel	1 Stk	Gerüstet und gewürfelt
Zwiebel	1 Stk	Fein hacken
Paprikapulver	1 EL	
Butter	40 g	
Essig	1 EL	Zwiebel und Paprikapulver leicht anbraten, mit Essig ablöschen. Kürbis- und Kartoffelwürfel dazugeben und mitdämpfen.
Gemüsebouillon	5 dl	Dazugeben, aufkochen und würzen, zugedeckt 20-25 min köcheln. Suppe pürieren
Curry		Suppe abschmecken
Pfeffer		
Dill	1 Bund	Fein geschnitten, darunter rühren.
Rahm	2.5 dl	Rahm daruntermischen, in die vorgewärmten Suppenteller verteilen.
Kürbis-Kernöl		Einige Tropfen auf die Suppe träufeln und mit einem Stäbchen ein Tigermuster zeichnen.

Herbscht-Fleischvögu

Zutaten		Zubereitung
Rindsplätzchen dünn Senf Salz Pfeffer	8 Stk / 50g	Plätzchen mit Senf bestreichen und würzen.
Specktranche Zwiebel rot Lauchstengel Marroni	8 Stk 1 Stk 1 Stk 100 g	Auf die Plätzchen legen, in Streifen schneiden und drauflegen, in Streifen schneiden und drauflegen, zerkleinern und darauflegen. Aufrollen und mit Zahnstocher fixieren.
Bratbutter	1 EL	Fleischvögel rundum kräftig anbraten, herausnehmen,
Mehl Weisswein Fleischbouillon	1 EL 2 dl 2 dl	Mehl in derselben Pfanne hellbraun rösten, mit Wein und Bouillon ablöschen.
Tomatenpüree Lorbeerblatt Thymianzweiglein Rosmarinzweiglein	1 EL 1 Stk 3-4 Stk 1 Stk	Tomatenpüree und Kräuter beifügen und aufkochen. Fleisch dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 45-50 min schmoren.

Chürbis-Härdöpfuschtock

Zutaten		Zubereitung
Kartoffel, mehlig kochend Kürbisfleisch	650 g 300 g	Rüsten und in Stücke schneiden Rüsten, entkernen und in Stücke schneiden. In wenig siedendem Salzwasser 20-25 min kochen. Abgiessen, in die Pfanne zurückgeben und auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen.
Milch Butter Salz Pfeffer Muskatnuss	2 dl 40 g	Milch und Butter in einer grossen Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Kürbis durch das Passe-vite direkt in die Pfanne geben. Rühren bis der Stock luftig ist.
		Stock und Fleischvögel auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

Süessi Chürbiscreme

Zutaten		Zubereitung
Kürbisfleisch Orangensaft	400 g 1 dl	Würfeln und im Orangensaft weichkochen. Pürieren und durch ein feines Sieb streichen, vollständig auskühlen lassen.
Grand Marnier	1-2 EL	Mit Grand Marnier abschmecken.
Ingwerwurzel Eigelb Zucker Mascarpone	1 cm 2 Stk 40 g 250 g	Schälen und fein reiben. Eigelb, Zucker und Ingwer rühren bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone und Kürbismasse daruntermischen.
Eiweiss Salz Zucker	2 Stk 1 Prise 1 EL	Eiweiss und Salz steif schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen bis die Masse glänzt.
		Eiweissmasse sorgfältig unter die Kürbismasse ziehen
Kürbiskerne Zucker	20 g 2 EL	Kürbiskerne rösten, Zucker karamellisieren, Kürbiskerne dazugeben. Auf Backpapier auskühlen lassen und hacken.
		In Dessertschälchen verteilen und mit den gehackten Kürbiskernen garnieren.

Quellen:
Chürbis-Focaccia: Swissmilk
Tigereti Chürbissuppe: www.ichkoche.at
Chürbis-Härdöpfuschtock mit Herbscht-Fleischvögu: Swissmilk
Süessi Chürbiscreme: Swissmilk