GEWÜRZ-KÜRBISSUPPE

Zutaten für 4 Personen:

3 El Butter

1 Zwiebel gehackt

2 Knoblauchzehen klein geschnitten oder gehackt

1 Prise gemahlene Nelken

Pfeffer

½ Tl Koriander

¼ Zimt

1 Prise gemahlene Muskat

1 kg Kürbiswürfel

5 dl Gemüsebrühe

200 g Creme fraiche

Zubereitung:

1. **Zwiebeln Knoblauch in der Butter glasig dünsten.**
2. **Nelken, Muskat, Koriander und Zimt kurz mitbraten.**
3. **Kürbis Würfel zufügen und 5 Minuten andünsten.**
4. **Mit Brühe aufgiessen und 25 Minuten kochen lassen.**
5. **Die Suppe mit dem Mixer-Stab pürieren. Degustieren eventuell nachwürzen**
6. **Anrichten mit einem Tupfer Creme fraiche garnieren.**

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT KRÄUTERN

Zutaten für 4 Personen:

12 Grosse Champignons

50 g Getrocknetes Weissbrot

½ Tasse Milch

2-3 Knoblauchzehen

Petersilie u Schnittlauch

Salz u Pfeffer

70 g Butter

Zubereitung:

1. Den sandigen Fuss der Champignons abschneiden
2. Die Köpfe vom Stiel lösen, Stiele bei Seite legen
3. Das Brot in heisser Milch einweichen
4. Die Pilzstiele, den Knoblauch, Petersilie und Schnittlauch mit dem Mixer Zermusen.
5. Das leicht ausgedrückte Brot darunter mischen, salzen u pfeffern. Einige Minuten vermengen
6. Die Masse in die Champignonköpfe füllen.
7. Diese nebeneinander in eine ausgebutterte Auflaufform legen auf jeden Pilz ein Flöcklein Butter setzen.
8. Die Pilze bei mittlerer Hitze im Backofen (180-200 Grad) 30-40 Minuten garen.

Zubereitung: ca. 25 Minuten

TOSKANISCHES WILDRAGOUT

Zutaten für 4 Personen:

1200 kg Wildschwein-Ragout

2 Rüebli, 2-3 Stangen Staudensellerie

3-5 Knoblauchzehen, 2-3 Lorbeerblätter,1 Bund Petersilie,1 Bund frische Rosmarin

¼ Italienischer Rotwein

1 Glas Weisswein, Muskat, Salz, Pfeffer, Olivenöl

¼ l Gemüsebouillon, etwas Grappa

100 g Rosinen, 100 g Pinienkernen, 100 Zitronat, Brauner Zucker

1 ½ -2 Kakaopulver, 3 El. Aceto Balsamico

Zubereitung:

1. **Fleisch waschen abtrocknen, Gemüse putzen in kleine Würfel schneiden.**
2. **Knoblauch und Petersilie fein hacken**
3. **In einem grossen Schmortopf Olivenöl erhitzen, das Fleisch rundherum kräftig anbraten.**
4. **Gemüse, Knoblauch, Lorbeer, Rosmarin, Petersilie dazugeben und anschmoren.**
5. **Mit dem Rotwein angiessen, Muskat, Salz, frisch gemahlener Pfeffer würzen.**
6. **Ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt schmoren lassen.**
7. **Die Rosinen in etwas Grappa einweichen.**
8. **Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.**
9. **Das Gemüse im Topf mit einem Mixstab pürieren, das Fleisch wieder dazu geben und bei kleiner Hitze ziehen lassen.**
10. **Inzwischen in einer kleinen Pfanne die Pinienkernen ohne Fett leicht rösten, etwas braunen Zucker darüber geben, das Zitronat, das Kakaopulver und die Rosinen mit dem Grappa dazurühren, kurz anschmoren und mit dem Balsamico ablöschen.**
11. **Diese Würzsosse unter das Fleisch und das Gemüse rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.**

Beilagen: Teigwaren, Rüebli, Bohnen (ohne Kommentar)

GEBRATENES VANILLEEIS MIT FRÜCHTEKOMPOTT

Zutaten für 4 Personen:

320 g Vanilleeis am Block TK

8St. Strudelteig ca. 20X20cm.

80 g Butter

*60 g Heidelbeeren

½ dl Weisswein

2 El Heidelbeer-Sirup

4 Münzenblätter

Zubereitung:

1. Pro Portion 2 Stück Strudelteig übereinander legen am Rand mit Wasser anstreichen.
2. Vanilleeis in ca. 3 cm dicke Tranchen schneiden und in der Mitte des Teiges legen und zu einem Päckli verschliessen, sofort wieder zurück in den Tiefkühler.
3. Heidelbeeren mit Weisswein und Heidelbeer-Sirup kurz erhitzen und ziehen lassen.
4. Butter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Die Strudelglacepäckli kurz auf allen Seiten anbraten und mit dem Heidelbeerkompott anrichten, mit Münzenblättern dekorieren und sofort servieren.

   *An Stelle von Heidelbeeren können auch Himbeeren oder Cranberries verwendet werden.

   Zubereitungszeit ca. 20 Minuten