



66 / 6

# AMERIKANISCHES FESTTAGSMENU

CHRISTIAN BONER

SELLERIECRÈMESUPPE  
MIT NUSS-CROSTINI

\*\*\*

GEFÜLLTER TRUTHAHN  
MIT RAHMSAUCE

\*\*\*

PREISELBEERSAUCE

\*\*\*

ERBSENGEMÜSE

\*\*\*

KARTOFFELSTOCK  
MIT PINIENKERNEN

\*\*\*

COINTREAU-TRÜFFEL-TORTE

Lobsigen, 15. Dezember 1999  
Hugo Lobsiger

## Selleriecremesuppe mit Nuss-Crostini

Zur Abwechslung kann diese würzige Wintersuppe auch mit Stangensellerie zubereitet werden. Die Nuss-Crostini schmecken auch solo, zum Beispiel zu einem Glas Wein serviert.

Für 4 - 6 Personen

Zubereiten: etwa 40 Minuten

### Suppe:

500 g Knollensellerie  
200 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 Schalotte  
1 Esslöffel Butter  
4 Petersilienzweige  
7 ½ dl Gemüsebouillon  
2 Zweige Majoran  
ca. 2 ½ dl Rahm  
2 Esslöffel Mascarpone  
Cayennepfeffer

### Crostini:

100 g Baumnusskerne  
1 Teelöffel eingelegte grüne Pfefferkörner  
¾ dl Olivenöl  
2 Esslöffel geriebener Parmesan  
abgeriebene Schale von ¼ Zitrone  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
4 Toastbrotsciben

1. Den Sellerie und die Kartoffeln rüsten und grob würfeln.
2. Die Schalotte schälen und fein hacken.
3. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte darin hellgelb dünsten. Den Sellerie sowie die Petersilienzweige dazugeben und während 3 - 4 Minuten mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Majoran und Kartoffeln beifügen. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer während etwa 30 Minuten weich kochen.
4. Inzwischen die Baumnüsse auf ein Blech geben und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten rösten.
5. Die Pfefferkörner kurz unter warmem Wasser spülen. Mit den gerösteten Nüssen und dem Olivenöl nicht zu fein pürieren. Parmesan und Zitronenschale beifügen und die Masse mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
6. Die Toastbrotsciben dick mit Nussmasse bestreichen und diagonal in Viertel schneiden.
7. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Nochmals aufkochen. Den Rahm beifügen und die Suppe auf kleinem Feuer weitere 5 Minuten kochen lassen. Dann den Mascarpone unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
8. Kurz vor dem Servieren die Crostini im auf 225 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweitobersten Rille während 2 Minuten überbacken. Die Suppe in vorgewärmte Teller anrichten und die Crostini separat dazu servieren.

# Gefüllter Truthahn

Vorbereiten: etwa 40 Minuten

Braten: ca 1 Stunde pro kg

1 Truthahn, ca. 3 kg schwer

Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Füllung:

125 g Dörraprikosen

125 g Dörripflaumen ohne Stein

¼ dl Weisswein

250 g altbackenes Brot

2 Zweige Stangensellerie

2 Zwiebeln

2 Bund Petersilie

100 g Butter

ca. 1 ½ dl Hühnerbouillon

frisch geriebene Muskatnuss

Salz, Pfeffer

2 Esslöffel Oel

## Sauce

2 Schalotten

1 Esslöffel Butter

1 dl Weisswein

2 dl Saucenrahm

1 ½ dl saurer Halbrahm

Salz, Pfeffer

1. Grössere Fettstellen am Truthahn wegschneiden. Den Truthahn innen und aussen mit kaltem Wasser spülen und mit Küchenpapier trockentupfen.
2. Für die Füllung Aprikosen und Pflaumen in feine Streifen schneiden. In eine kleine Schüssel geben. Den Weisswein aufkochen und über die Früchte giessen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen.
3. Inzwischen das Brot klein würfeln. Den Stangensellerie und die Zwiebeln rüsten und in feine Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken.
4. In einer grossen Bratpfanne die Butter erhitzen. Sellerie, Zwiebeln und Petersilie während 3 - 4 Minuten andünsten. Die Früchte mit samt Wein sowie das Brot beifügen und kurz mitdünsten. Die Bouillon nach und nach dazugeben; die Füllung soll feucht, aber nicht zu nass sein. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Truthahn innen und aussen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung in die Bauchöffnung geben und die Schenkel mit Küchenschnur zusammenbinden. Den Truthahn in einen Bräter geben und mit Oel beträufeln.
6. Den Truthahn im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während 30 Minuten goldgelb anbraten. Dann die Ofentemperatur auf 160 Grad reduzieren und den Truthahn je nach Grösse während 2 bis 2 ½ Stunden fertig braten; dabei den Truthahn ab und zu mit dem austretenden Bratenjus beträufeln.
7. Den Truthahn aus dem Bräter heben. Den Bratenjus für die Zubereitung der Sauce absieben und wenn nötig mit einem Löffel ausgetretenes Fett abschöpfen.
8. Für die Sauce die Schalotten schälen und fein hacken. In der Butter hellgelb dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Den Bratenjus dazugiessen und die Sauce auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen. Den Saucenrahm beifügen und die Sauce sämig einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren den sauren Halbrahm in die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Zum Servieren den Truthahn tranchieren (siehe Ablaufbilder) und zusammen mit etwas Füllung auf vorgewärmte Teller geben. Mit Rahmsauce beträufeln.

## Preiselbeersauce

Die Preiselbeersauce eignet sich nicht nur als Zutat zu Truthahn, sondern schmeckt ebenfalls gut zu Wild, kalt aufgeschnittenem Braten oder zu Gschwellti.

Für 6 - 8 Personen

Zubereiten: 10 Minuten

1 Stück frischer Meerrettich, ca. 3 cm lang, oder 2 Esslöffel Meerrettich aus dem Glas  
3 dl Crème fraîche  
3 - 4 Esslöffel Preiselbeeren aus dem Glas  
1 grosser Apfel  
etwas Tabasco oder Cayennepfeffer  
Salz

1. Frischen Meerrettich schälen und fein reiben. Crème fraîche, Meerrettich und Preiselbeeren verrühren.
2. Den Apfel vierteln, entkernen und an der Bircherraffel direkt in die Sauce reiben. Mit Tabasco oder Cayennepfeffer und Salz würzen.

## Erbsengemüse

Das Erbsengemüse eignet sich als Beilage zu vielen Gerichten rund ums Jahr. Auf die gleiche Weise können auch Rübli zubereitet werden.

Für 8 Personen

Zubereiten: etwa 30 Minuten

400g Saucenzwiebelchen  
150 g magerer Bratspeck  
1 Esslöffel Butter  
1,2 kg tiefgekühlte Erbsen  
2 dl Bouillon  
¼ dl Rahm  
1 Eigelb  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Zum Schälen die Zwiebelchen in siedendes Wasser geben und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken. Den Wurzelansatz wegschneiden und die Zwiebelchen aus der Schale drücken.
2. Den Speck in feine Streifen schneiden. In einer weiten Pfanne ohne Fettzugabe glasig braten.
3. Die Butter beifügen und schmelzen lassen. Erbsen und Zwiebeln dazugeben und kurz andünsten. Die Bouillon dazugiessen. Das Gemüse zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 10 Minuten leise kochen lassen. Beiseite stellen.
4. Rahm und Eigelb verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Erbsen nochmals gut aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Den Rahm zum Gemüse rühren. Die Sauce nochmals kurz erhitzen, damit sie leicht bindet, jedoch nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Kartoffelstock mit Pinienkernen

Eine raffinierte Variante des Klassikers: Olivenöl und Pinienkerne verleihen dem Kartoffelstock das „gewisse Etwas“!

Für 8 Personen

Zubereiten: etwa 45 Minuten

1 ½ kg Kartoffeln, mehlig kochende Sorte

3 Knoblauchzehen

30 g Pinienkerne

ca. 2 dl Milch

1 dl kaltgepresstes Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Muskat

1. Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Den Knoblauch schälen. Die ganzen Zehen zusammen mit den Kartoffeln in eine Pfanne geben, mit Wasser bedecken und leicht salzen. Zugedeckt weich kochen.
2. Inzwischen die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe hellbraun rösten.
3. In einer weiteren Pfanne Milch und Olivenöl erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Die Kartoffeln abschütten, gut abtropfen lassen und in die Pfanne zurückgeben. Auf der ausgeschalteten Herdplatte trockendämpfen. Dann sofort durch das Passevite direkt in die heisse Milch-Olivenöl-Mischung treiben. Das Püree mit dem Schwingbesen kräftig schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Kartoffelstock mit Pinienkernen bestreuen.

# Cointreau-Trüffel-Torte

Für eine Springform von 24 oder 26 cm Durchmesser

## Schokoladenmasse:

150 g dunkle Schokolade  
2 dl Rahm

## Biskuit

3 Eier  
75 g Zucker  
90 g Mehl  
2 Esslöffel Kakaopulver  
50 g flüssige Butter  
½ dl Cointreau

## Rahmmasse:

1 ½ dl Rahm  
3 Esslöffel Cointreau  
40 g Zucker  
2 Blatt Gelatine

## Garnitur:

2 Orangen  
2 dl Wasser  
200 g Zucker

1. Die Schokolade grob hacken.
2. Den Rahm erhitzen. Vom Feuer ziehen. Die Schokolade beifügen und unter Rühren schmelzen. 2 Stunden kalt stellen.
3. Eier und Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Mehl und Kakaopulver mischen und unter die Eicreme ziehen. Butter beifügen und sorgfältig untermischen. Sofort in eine bebutterte und bemehlte Springform von 24 oder 26 cm Durchmesser füllen. Im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.
4. Das Biskuit auskühlen lassen. Den Formenrand öffnen und mit Hilfe dieses Ringes aus dem Biskuit einen Mond schneiden.
5. Biskuitmond auf eine Kuchenplatte geben und mit dem Cointreau beträufeln.
6. Die kalte Schokoladencreme zu einer dicken Creme aufschlagen. Auf dem Biskuitmond ausstreichen.
7. Den Rahm steif schlagen. Cointreau und Zucker beifügen und sorgfältig untermischen.
8. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Tropfnass in ein Pfännchen geben und bei milder Hitze schmelzen. Einige Löffel Cointreuraahm dazurühren, dann diese Mischung unter den restlichen Rahm mischen. Kurz kühl stellen.
9. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, sorgfältig auf der Schokoladenmasse ausstreichen. Die Torte kühl stellen.
10. Die Orangen in sehr dünne Scheiben schneiden.
11. Wasser und Zucker aufkochen. Orangenscheiben beifügen. Auf kleinem Feuer zugedeckt 60 Minuten köcheln lassen. Herausheben und auskühlen lassen.
12. Die Orangenscheiben halbieren und die Torte damit garnieren.