

Menü vom 14. März 2001

Sellerie-Rüebli-Suppe

Schweinsragout an Apfelsauce

Kartoffelschnee

Salat

Schwarzwäldertorte



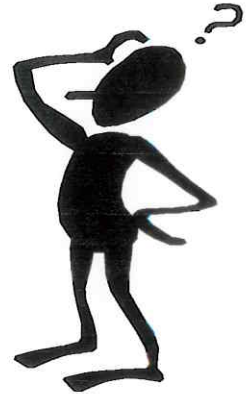
Hugo Lobsiger

Christian Boner

Sellerie-Rüebli-Suppe

Für 4 - 6 Personen

400g Knollensellerie
1 mittleres Rüebli (1)
1 mittlere Kartoffel
1 Schalotte
2 Esslöffel Butter
1 dl Noilly Prat oder halb Weisswein/halb trockener Sherry
9 dl Bouillon
3 mittlere Rüebli (2)
1 Bund Petersilie
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
1 1/2 dl Rahm



Sellerie, Rüebli (1) und Kartoffel schälen und würfeln. Die Schalotte schälen und fein hacken. In einer Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen. Die Schalotte darin andünsten. Das vorbereitete Gemüse beifügen und mitdünsten. Mit Noilly Prat oder halb Weisswein/halb Sherry ablöschen. Die Bouillon dazugiessen. Die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.

Inzwischen die Rüebli (2) schälen. Zuerst der Länge nach in Scheiben, dann in Streifen und schliesslich in kleine Würfelchen schneiden. In der restlichen Butter etwa 10 Minuten dünsten. Die Petersilie fein hacken. Am Schluss unter die Rüebli mischen und diese mit Salz sowie Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

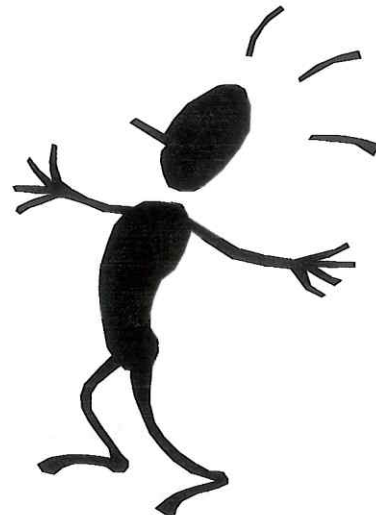
Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixer sehr fein pürieren. Nochmals aufkochen. Den Rahm sowie die Rüebliwürfelchen beifügen und die Suppe mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Schweinsragout an Apfelsauce

Für 4 Personen

Zutaten

250 g Zwiebeln
500 g rotschalige Äpfel
1-2 EL Zitronensaft
4 dl Apfelwein
750 g Schweinsragout
Pfeffer, Paprika, Salz
1 EL Erdnussöl (15 g)
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 Zweig frischen Thymian
oder ½ TL getrockneten
1 Messerspitze Zimt
1 Prise Muskat
1 TL Butter (5 g)



Zubereitung

Zwiebeln schälen, in Streifchen schneiden. Einen der Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, dann die Viertel nochmals halbieren, in Schüsselchen geben und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln (wird am Schluss für die Garnitur benötigt). Restliche Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch roh würzen, dann im Öl rundum kräftig anbraten. Zwiebeln und Apfelwürfel zufügen, kurz mitdämpfen, mit dem Apfelwein ablöschen. Nelken, Lorbeer, Thymian, Zimt und Muskat zufügen. Pfanne zudecken und das Fleisch während gut einer Stunde schmoren lassen.

Fleisch aus der Sauce nehmen, Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Sauce und Fleisch zurück in die Pfanne geben, eventuell noch etwas einkochen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Garnitur die Apfelspalten gut abtropfen lassen, in einem Teelöffel Butter beidseitig anbraten, dann auf das angerichtete Fleischgericht legen.

Dazu passt ein gemischter oder grüner Salat.

Der Beaujolais eignet sich sehr gut als täglicher Tischwein, so auch zu diesem Schweinsragout.

Kartoffelschnee

Für 4 Personen

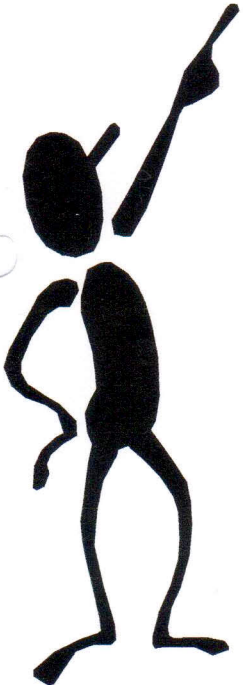
Zutaten

750 g Kartoffeln
Salz
1 TL Butter (5 g)

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in wenig Salzwasser gar kochen.

Die Kartoffeln abtropfen lassen, ins Passe-Vite geben und direkt in eine vorgewärmte Schüssel passieren. Etwas Butter darüber geben, sofort mit dem Fleisch servieren.



Schwarzwäldertorte

Tortenform 24 - 26 cm

Biskuit

4 Eigelb
8 EL warmes Wasser
150 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Kochschoggi

sehr gut schaumig rühren.

mit heissem Wasser übergießen,
stehen lassen bis Schoggi weich ist.
Wasser abgiessen und unter die
Eimasse geben.
steif schlagen.

4 Eiweiss
150 g Mehl
1 KL Backpulver

mit Eiweiss sorgfältig unter die
Eimasse mischen.

Backen: 180 Grad ca. 20 Min.

Füllung

7,5 dl Rahm
5 P. Rahmhalter
3 EL Puderzucker
2 EL Kirsch

steif schlagen
beifügen

nach Belieben begeben.

Als Garnitur Schoggispäne.

Tip

Gebraucht wird

- kochendes Wasser
- Messer

Torten, selbst Schokoladentorten, lassen sich spielend in Stücke schneiden, wenn dazu ein Messer verwendet wird, das immer wieder vor dem Schneiden in kochendes Wasser getaucht wird.

