



Apéro

Vorspeise



Kürbiscremesuppe in der Kürbisschale



Hauptgang

Zanderfilets an Käsesauce

Basmatireis



Kürbis - Möhren - Eintopf



Dessert

Schoggi - Birnen

Mit mmmm....



Marzipankürbis



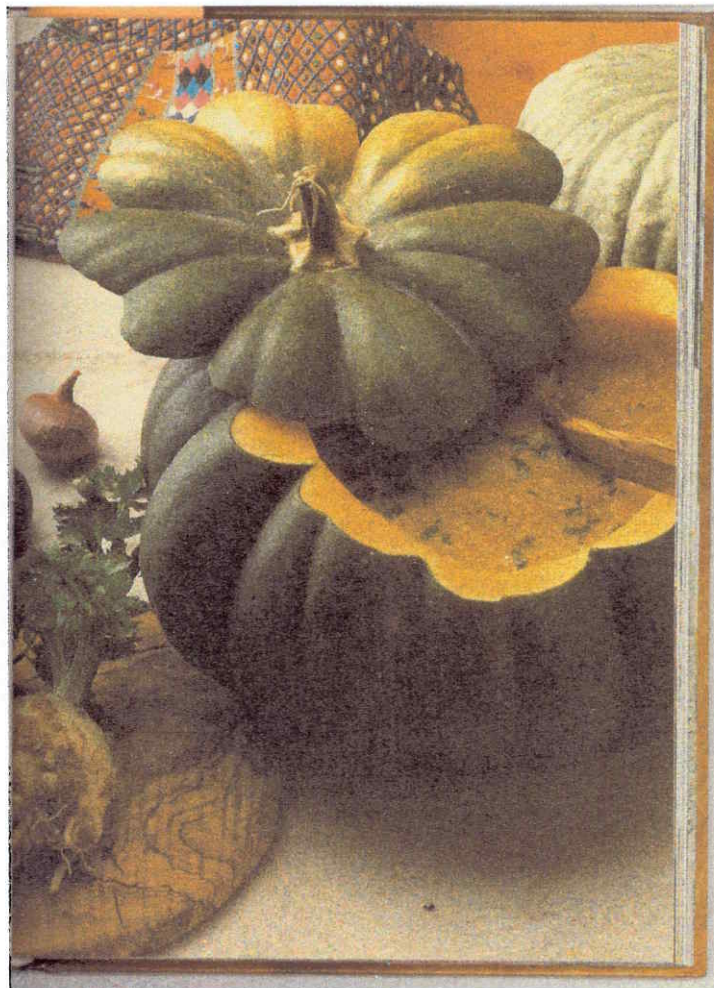


Kürbissuppe

Zutaten

2EL Butter, 2 kl. Zwiebeln (gehackt), 1/2 kl. Knollensellerie (geschält, gewürfelt)
250gr. Kürbisfleisch (klein gewürfelt), 1-2EL Tomatenpüree, 1 Lorbeerblatt,
3/4Liter Gemüsebouillon, 1dl. Rahm, 1/2 TL Meersalz, je eine Prise Pfeffer und
Muskatnuss, 1 Sträusschen Petersilie (fein gehackt)

4 kleine, ausgehöhlte Moschus-Kürbisse



Zubereitung

Zwiebeln in Butter dünsten, Sellerie und Kürbis dazugeben und mitdünsten, Tomatenpüree, Lorbeerblatt und Bouillon dazugeben. Kürbis garen. Lorbeerblatt entfernen. Rest pürieren.
Suppe mit dem Rahm vorsichtig aufkochen und würzen.

Suppe in die Kürbisse anrichten und mit Petersilie garnieren.



Zanderfilets an Käsesauce



Zander (Wildfang)

Beim Zander handelt es sich um einen Süßwasserfisch, welcher zur Familie der Barsche gezählt wird. Seine ursprüngliche Heimat ist in Osteuropa. Charakteristisch für den Zander sind seine weiss glänzende Unterseiten und der graugrüne Rücken mit den zwei getrennten Rückenflossen. Sein Fleisch ist sehr schmackhaft und eignet sich für alle Zubereitungsarten ohne an Aroma einzubüssen.

Zutaten

- 2 Peperoni rot + gelb
- 2 Zucchini
- 2 Stangensellerie
- 2 EL Olivenöl
- 2 dl Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer
- 600g Zanderfilets
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 100g geriebener Gruyère
- 100g Mascarpone
- 4 EL Weisswein
- 1-2 TL Curry mild
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 TL Thymian

Peperoni in feine Streifen, Zucchini und Stangensellerie in feine Scheiben schneiden. Alles im Olivenöl gut dünsten. Die Bouillon zugeben und kurz weiterkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles in eine feuerfeste Form verteilen.

Die Filets mit Zitronensaft, Salz u. Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen.

Käse, Wein, Gewürze und Kräuter mischen und über die Filets pressen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 8-10 Min. überbacken bis der Käse geschmolzen ist.





Basmatireis

1 EL Sultaninen in Wasser einweichen

2 Kaffeetassen Reis und 4 Kaffeetassen Wasser mit einer Prise Salz kochen.
wenn's kocht, auf null stellen und zugedeckt auf Platte garen lassen

in Bratpfanne wenig Butter zum schmelzen bringen

1 EL Mandelflocken zusammen mit den getrockneten Sultaninen darin kurz dünsten

Reis und Zutaten vor dem Anrichten miteinander mischen

Kürbis-Karotten-Eintopf

Zutaten

1 kleine Zwiebel und eine Knoblauchzehe (fein gehackt), 1 EL Butter
600g Kürbis (fein gewürfelt), 600g Karotten (scheibeln), 1dl Gemüsebouillon
Pfeffer, 1Msp Ingwerpulver, 2 EL Sauerrahm, 1 Sträusschen Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in der Butter dünsten, Kürbis und Rüben dazugeben und
mitdünsten, mit Bouillon ablöschen, auf kleiner Stufe ca. 15 Minuten köcheln, würzen
mit dem Sauerrahm verfeinern und schliesslich mit Peterling garnieren



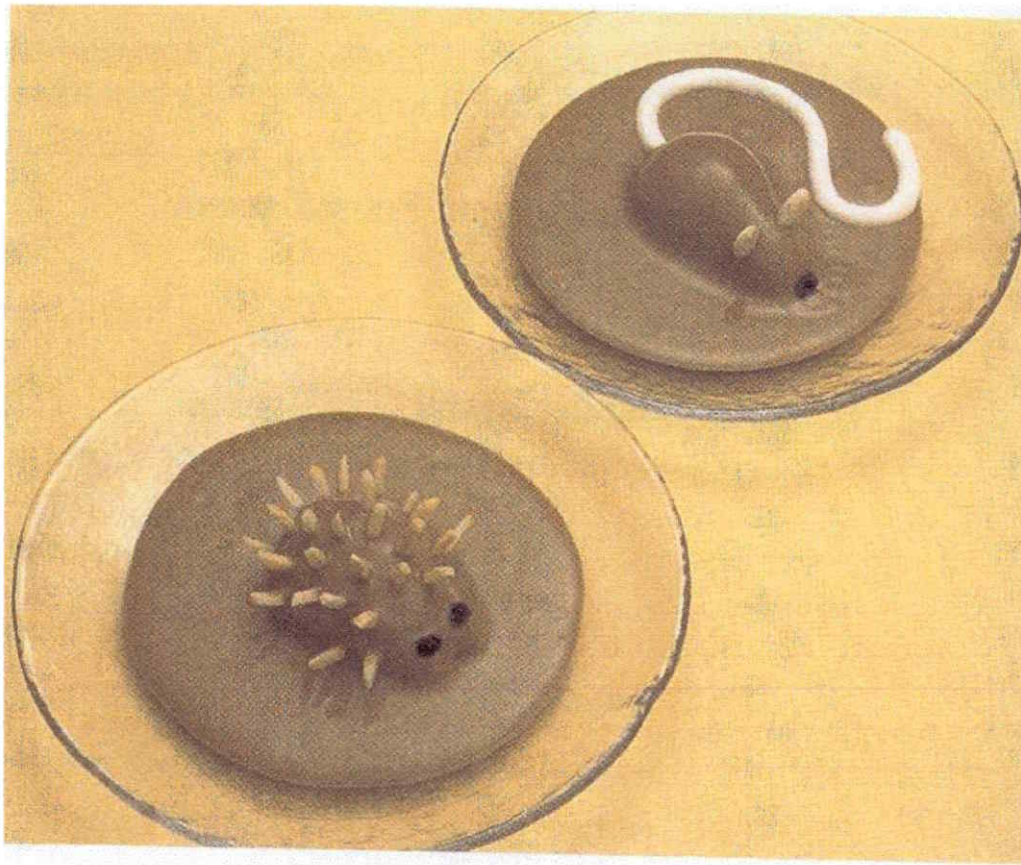


Schokoladenbirnen

Birnen

4 Birnen (geschält und geviertelt, Kernhaus entfernt), total 5dl Wasser/Süssmost
1/2 Zitrone (wenig Schale und Saft), 2 EL Zucker

*Alles ausser Früchte aufkochen
dann Früchte auf kleiner Stufe abgedeckt ca. 10-15 Min. köcheln*



Schokoladecrème

100g dunkle Schokolade (klein zerbröckelt), 1 EL Stärkemehl, 6 dl Milch,
1 EL Zucker, 2 Eier

*Stärke in Pfanne geben, mit der Milch anrühren, Zucker, Schokolade und Eier begeben
unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen, in Schüssel geben und auskühlen lassen
von Zeit zu Zeit Hautbildung an der Oberfläche durch aufrühren verhindern*

