



Blumenkohl-Crème Suppe

Schweinsragout mit
Dörrotomaten und Steinpilzen
Teigwaren, Rüeblì

oder

Pilzragout (vegetarisch)
Teigwaren, Rüeblì

Orangen/Feigen-Salat

Kinder-Dessert: Pralinato

Blumenkohl-Crème Suppe

(Pauli)

Anzahl: 10.0 Liter (= 50 Portionen)

Zutaten

- 120 g Butter
- 320 g Zwiebeln, geschält
- 360 g Lauch, gebleicht, gerüstet
- 120 g Knollensellerie, geschält
- 2800 g Blumenkohl, gerüstet
- 280 g Weißmehl
- 8000 g Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer, weiß, aus der Mühle
- 320 g Vollrahm, 35%

Vorbereitung

- Lauch längs halbieren und waschen.
- Zwiebeln, Lauch und Knollensellerie in Matignon (kleinwürfelig) schneiden.
- 10% des Blumenkohls in kleine Röschen schneiden.
- Im Drucksteamer knackig dämpfen und als Einlage verwenden.
- Restlichen Blumenkohl in kleine Stücke schneiden.
- Gemüsefond aufkochen.

Zubereitung

- Matignon in Butter dünsten.
- Blumenkohl begeben und mitdünsten.
- Mit Weißmehl stäuben und etwas abkühlen lassen.
- Mit heißem Gemüsefond auffüllen und unter Rühren aufkochen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und des Öfteren abschäumen.
- 30 Minuten sieden.
- Pürieren und durch ein Drahtspitzsieb passieren.
- Nochmals aufkochen, mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.
- Blumenkohlröschen erhitzen und in vorgewärmte Suppentassen oder Suppenteller geben.
- Mit der heißen Suppe übergießen.

Schweinsragout mit Dörrtomaten und Steinpilzen

(Wildeisen)

ZUTATEN

10 Personen

80 g	Steinpilze gedörrt
16 Stück	Dörrtomaten in Öl, eingelegt
2 Stück	Schalotte
2 Stück	Knoblauchzehe
2000 g	Schweinsragout
4 Esslöffel	Bratbutter
4 Esslöffel	Tomatenpüree, gehäuft
4 dl	Portwein rot
4 dl	Fleischbouillon
3 dl	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die gedörrten Steinpilze in ein Sieb geben und unter fliessendem lauwarmem Wasser gründlich durchspülen. In eine Schüssel geben, mit warmem Wasser übergossen und mindestens 20 Minuten quellen lassen. Dann abschütten, gut abtropfen lassen und grosse Pilze wenn nötig in Streifen schneiden. Das Einweichwasser wird nicht verwendet.
2. Die Dörrtomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Das Schweinsragout salzen und pfeffern. In einem Bräter oder im Schmortopf in der sehr heissen Bratbutter in 3 Portionen gut anbraten. Herausnehmen.
4. Im Bratensatz Schalotte und Knoblauch andünsten. Dann Dörrtomaten, Steinpilze und Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Mit dem Portwein und der Bouillon ablöschen, das Fleisch wieder beifügen und alles zugedeckt während 1 1/2-1 3/4 Stunden sehr weich schmoren.
5. Am Schluss die Crème fraîche mit etwas heisser Saucenflüssigkeit gut verrühren, beifügen und die Sauce nochmals kurz kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rüebli

(Hans, Chochete August 1993)

ZUTATEN

10 Personen

3 TL	Zucker
1000 g	Rüebli
4 EL	Butter
2.5 dl	Gemüsebouillon
5 EL	Rahm
2 Bund	Peterli
	Salz, Muskat Aromat

ZUBEREITUNG

Rüebli in Stängeli schneiden, in Butter andünsten, Zucker begeben. Mit Bouillon ablöschen. Ungefähr 20 Minuten garen. Abschmecken mit Gewürzen. Rahm und gehackte Peterli begeben und kurz ziehen lassen.

Teigwaren

ZUTATEN

10 Personen

1000 g	Teigwaren
--------	-----------

Pilzragout

(Christian Teubner, Vegetarisch)

ZUTATEN

10 Personen

Für die Sauce

75 g	Schalotten
50 g	Butter
2 ½ dl	Weisswein
1 dl	Noilly Prat (trockener Wermuth)
5 dl	Rahm
4 dl	Crème fraîche
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für das Pilzragout

750 g	Champignons
750 g	Shiitake-Pilze
125 g	Schalotten
2 EL	Pflanzenöl
75 g	Butter
3 EL	gehackte Petersilie
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce die Schalotten schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Mit Weisswein und Wermut ablöschen und auf 50 ml einkochen lassen. Sahne und Crème fraîche einrühren und bei niedriger Hitze reduzieren, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Salzen und pfeffern. Durch ein feines Sieb giessen und beiseite stellen.
2. Für das Pilzragout die Champignons putzen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Den unteren Teil des Stiels der Shiitake-Pilze abschneiden und die Pilze halbieren. Die Schalotten schälen und fein hacken. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Die Pilze zugeben und unter ständigem Rühren 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die gehackte Petersilie einstreuen.

Orangen/Feigensalat

(Betty Bossi, Alltagsrezepte mit Pfiff)

ZUTATEN

10 Personen

12	Orangen
350 g	Feigen
2	Orange (Saft)
1	Zitrone (Saft)
5 EL	Grand Marnier
evtl. wenig	Zucker
125 g	Mandelsplitter, geschält
3 dl	Rahm für Dekoration

ZUBEREITUNG

3. Orangen sauber schälen, in Scheiben schneiden. Die Feigen in Streifen schneiden. Abwechselnd mit den Orangenscheiben lagenweise in Glasschüssel schichten.
4. Orangensaft, Zitronensaft und Grand Marnier mischen und über den Salat giessen. Im Kühlschrank zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen.
5. Vor dem Servieren die Mandelsplitter darüber streuen.