



Jetzt gibt's eins auf die Löffel!

Löffel: Erbsensuppe, teilweise dekonstruiert

*

Rüebli-Cappuccino

Löffel: Räucherlachs mit Birnen-Zucchini-Kompott und Parmesan

*

Löffel: Warmer Bohnensalat mit Ingwersahne und Gemüsegelee

*

Bunter Herbstsalat

Italienischer Degustationsteller

Löffel: Dattel-Roquefort-Toast

*

Fruchtiges Zwetschgen-Tiramisù

Löffel: Erbsensuppe, teilweise dekonstruiert

(Quelle: Jürgen Dolasse, [Geschmacksschule](#), Tre Torri Verlag)

für 10 Personen

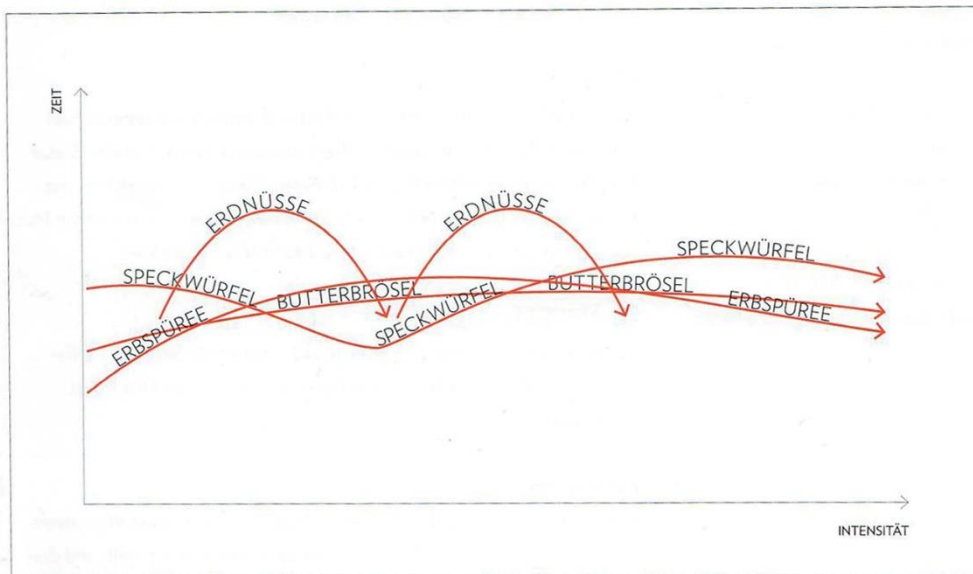
Zutaten	Zubereitung
<i>Erbspüree</i> 400 g Erbsen * ¹ 1 Schalotte 20 g Butter wenig Gemüsebouillon 1 Spritzer Zitrone Rahm	<i>Erbspüree</i> Die Erbsen auslösen, nur komplette, grosse Erbsen benutzen. In einem kleinen Topf etwas Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, Erbsen dazugeben und ebenfalls kurz wenden. Einen Spritzer Zitrone dazu, dann Bouillon bis knapp unterhalb der Erbsen angiesen. Vorsichtig garen und dabei den Fond auf ein Drittel reduzieren. Die Erbsen dürfen nicht durch Verkochen ihre Farbe verlieren. Etwas abkühlen lassen, dann mit Rahm im <u>Verhältnis 1 Teil Rahm auf 4 Teile Erbsen</u> pürieren. Kaltstellen
<i>Speckwürfel</i> 75 g Speckwürfel Butter	<i>Speckwürfel</i> Etwas Butter aufschäumen lassen und die Würfel gut kross rösten. Auf etwas Küchentuch abtropfen lassen.
<i>Krosse Butterbrösel</i> Butter Paniermehl	<i>Krosse Butterbrösel</i> In einer kleinen Teflon-Pfanne Butter auflösen, Paniermehl einrühren und kurz anrösten, bis sich leichte Klumpen bilden. Auf Küchentuch kurz austrocknen lassen.
<i>Weitere Zutaten</i> <u>einige rohe und gut gekühlte Erbsen</u> 3 handelsübliche, gesalzene Erdnüsse pro Löffel	
	Anrichten Löffelboden mit Erbspüree füllen. Darauf einige Erbsen, die drei Erdnüsse, einige krosse Speckwürfel und die krossen Butterbrösel anrichten.

¹ ca. 5 Erbsen pro Löffel gekühlt beiseite Stellen für «Weitere Zutaten»



DEGUSTATIONSNOTIZ

Wegen des nicht sofort aromatisch wirksamen, kühlen Pürees kommt es zuerst zu einer leichten Verwirrung über die Vielfalt der Texturen. Dann entwickelt sich zunehmend das Aroma der Erbsen, gefolgt von dem Speckaroma und den Nüssen. Wegen der unterschiedlich krossen Texturen und der langen Auflösungszeit von Speck und Nüssen ergibt sich ein sehr nachhaltiges Geschmacksbild.



Rüebli-Cappuccino

Für 10 Personen

Zutaten für die Suppe

Menge	Einheit	Artikel
150	g	Zwiebeln
700	g	Rüebli
200	g	Kartoffeln
1.8	l	Wasser
6	cm	Ingwerwurzel
3	EL	Bratbutter oder Ghee
1.5	dl	Rahm
2	TL	Curry
		Pfeffer,
		Salz (ca. 10 g pro Liter)
3	TL	Sojasauce
3	EL	Noilly Prat
wenig		gehackte Petersilie für die Garnitur

Zutaten für den Schaum

rahmen	Einheit	Artikel
1.5	dl	Milch
3	EL	Suppe
3	TL	Noilly Prat
1	Prise	Kardamom gemahlen
1	Prise	Chilipulver
wenig		Salz

Zubereitung

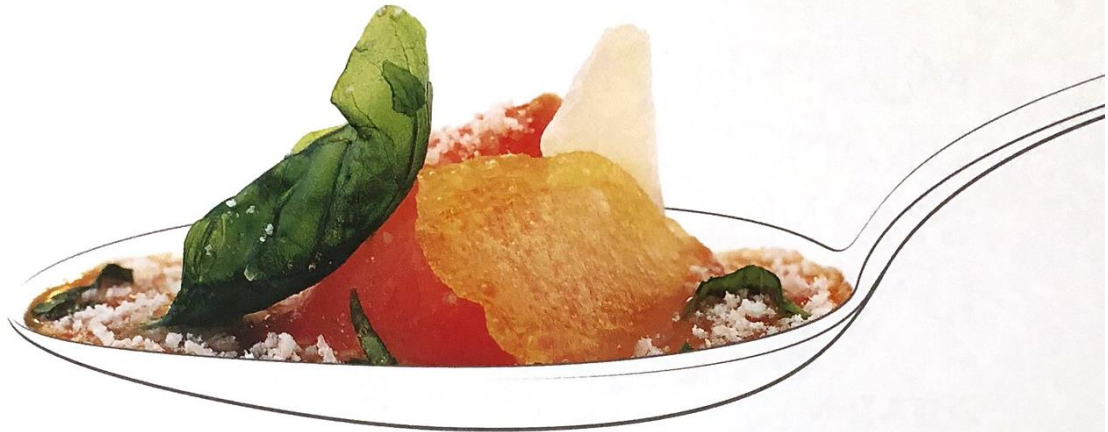
1. Zwiebel hacken; Rüebli in Rädchen schneiden; Kartoffel und Rüebli in kleine Stücke schneiden; Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln in Bratbutter glasig dünsten. Mit Curry bestreuen und umrühren. Rüebli, Kartoffeln und Ingwer bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten mitdünsten. Mit Wasser ablöschen. Ungefähr 20 Minuten köcheln, bis Rüebli weich sind.
3. Die Suppe sehr fein pürieren, sie darf keine Klümpchen mehr enthalten.
4. Abschmecken mit Pfeffer, Salz, einigen Tropfen Sojasauce und einem Schuss Noilly Prat. Am Schluss noch Rahm dazu geben. Nicht mehr aufkochen.
5. In einem separaten Pfännchen Zutaten für den Schaum erhitzen. Mit dem Schäumer aufschäumen.
6. Suppe in Kaffeetassen geben, mit Milchschaum bedecken, eine Kambly-Twist-Flûte dazulegen und sofort servieren. Mit wenig feingehackter Petersilie bestreuen.

Löffel: Räucherlachs mit Birnen-Zucchini-Kompott und Parmesan

für 10 Personen

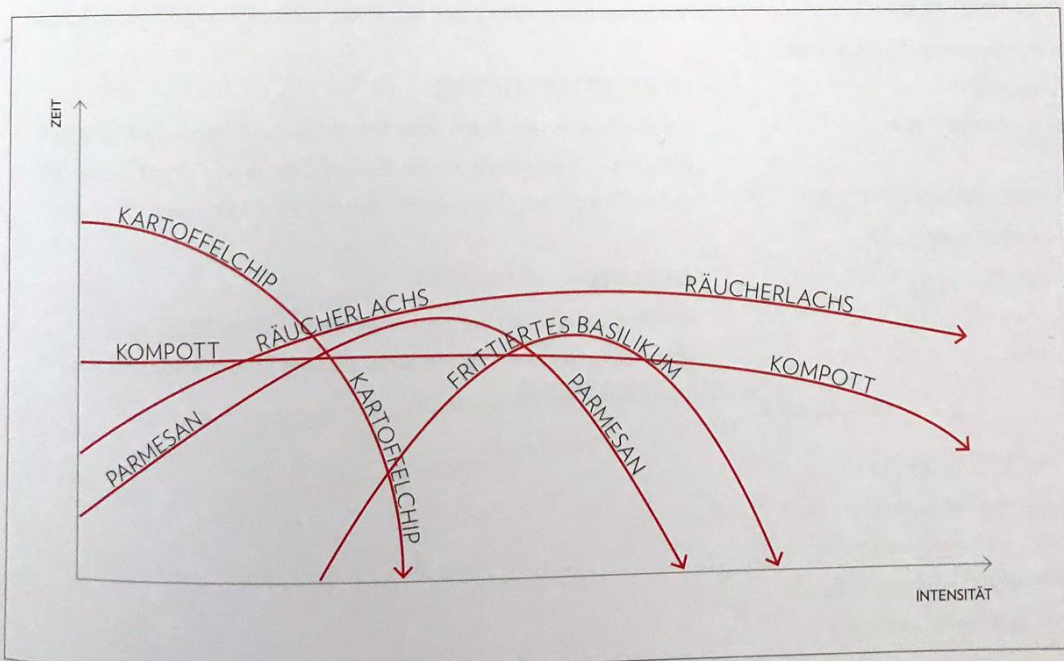
(Quelle: Jürgen Dolasse, [Geschmacksschule](#), Tre Torri Verlag)

Zutaten	Zubereitung
<p><i>Kompott</i> 10 g <u>Schalotte</u> wenig Butter je 90 g <u>Zucchini</u>, süsser <u>Apfel</u> und <u>Birne</u> 1 <u>Tomate</u> 50 ml <u>Gemüsefonds</u> <u>Zitrone</u> <u>Salz, Pfeffer</u> <u>Zimtpulver</u> <u>Tawny Port</u></p>	<p><i>Kompott</i> Schalotte fein würfeln, Obst und Gemüse mit Schale gros würfeln. In einem kleinen Topf Schalotte in etwas Butter anschwitzen. Obst und Gemüse dazugeben, ab und zu umrühren, bis sie beginnen, ihr Wasser abzugeben. Fond und einige Spritzer Zitrone dazu. Deckel schliessen, bei niedriger Hitze weich garen. Pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Abschmecken mit minimal Salz und Pfeffer, 1 Prise Zimt und einigen Spritzern Portwein. Portwein und Zimt sollen dezent zu erkennen sein.</p>
<p><i>weitere Zutaten</i> <u>Parmesan</u> am Stück, pro Löffel einen Span abhobeln, zusätzlich etwas reiben. Mittelgrosse <u>Basilikumblätter</u>, bei 180° frittiert, zusätzlich einige feine Streifen schneiden. Mittelgrosse leicht längliche <u>Kartoffeln</u>, pro Löffel eine feine Scheibe bei 180° frittieren. <u>Limettenöl</u> (oder Olivenöl mit etwas Zitrone aromatisiert und aufgerührt).</p>	
<p>Lachs</p>	<p>Anrichten Ein Stück Lachs (etwa in der Grösse eines Esslöffels) durch leichtes Zusammendrücken in die Mitte des Löffels setzen. Einige Tropfen Limettenöl darüber träufeln. Rundum etwas Kompott geben, etwas geriebenen Parmesan und Basilikumstreifen darüber. Kartoffelchip, Parmesanspan und frittiertes Basilikumblatt gegen den Lachs lehnen.</p>



DEGUSTATIONSNOTIZ

Das zentrale Produkt ist der Räucherlachs und damit eine etwas elastische Textur, die sich erst im Laufe des Kauens aromatisch aufschließt. Gleichzeitig ist diese Textur aber so charakteristisch, dass man sie nicht durch zu lange wirksame Texturen überlagern sollte. Zu Beginn nehmen wir den krossen Kartoffelchip wahr. Danach entwickelt sich das Lachsaroma, zurückhaltend parfümiert von den „weichen“ Zutaten, wie dem schmelzenden Kompott. Parmesan und frittiertes Basilikumblatt liefern in erster Linie eine kleine Abwechslung bei den Texturen, so dass insgesamt nach dem krossen Beginn ein recht harmonischer Verlauf entsteht, in dem sich die aromatischen Gewichte immer wieder leicht verändern.



Löffel: Warmer Bohnensalat mit Ingwersahne und Gemüsegelee

für 10 Personen

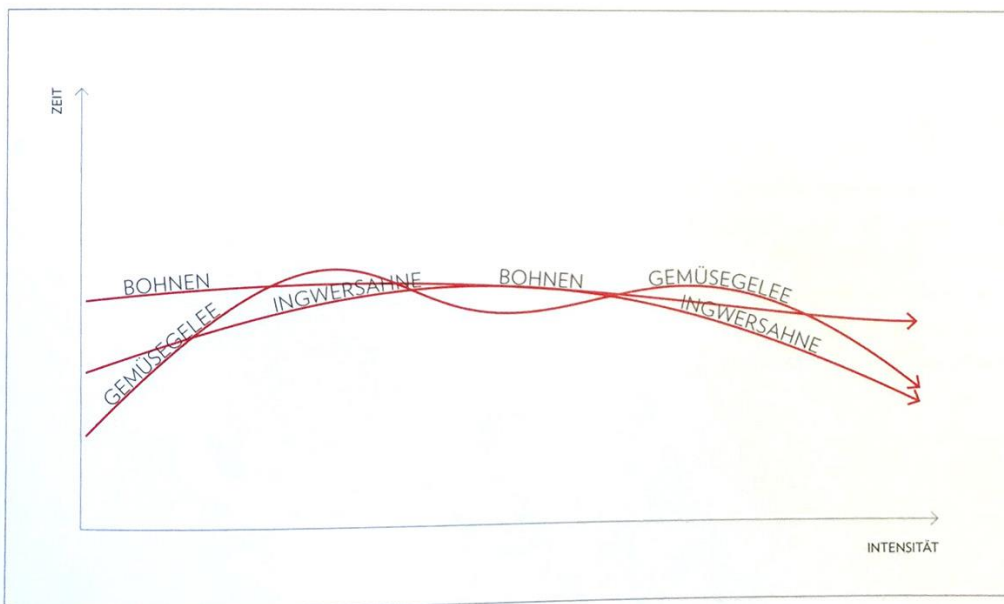
(Quelle: Jürgen Dolasse, [Geschmacksschule](#), Tre Torri Verlag)

Zutaten	Zubereitung
<i>Gelee</i> 300 ml Gemüsefonds etwas Schalotten, Karotten, Staudensellerie und Lauch (zusammen etwa 60 g) 3 Blatt Gelatine	<i>Gelee</i> Gemüse würfeln und zusammen mit dem Fond erhitzen (aber nicht sprudelnd kochen, das Gelee wird sonst leicht trübe). 15 Min. ganz leicht köcheln lassen. Passieren. Es sollten etwa 250 ml Flüssigkeit übrigbleiben. Gelatine in minimal Wasser quellen lassen und in der heissen Flüssigkeit auflösen. Etwas abkühlen lassen, dann zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.
<i>Bohnensalat</i> dünne Schnittbohnen Butter Schalotten Gemüsefonds Essig Olivenöl	<i>Bohnensalat</i> Bohnen waschen, Enden abschneiden und in Stücke von etwa 4 cm Länge schneiden. Schalotten fein würfeln und in etwas Butter in einem kleinen Topf (die Bohnen sollten alle auf dem Boden liegen können) anschwitzen. Bohnen dazugeben und kurz durchschwenken. Etwas Fond angiesen (Boden knapp bedeckt). Deckel schliessen und bei schwacher Hitze bissfest garen. Dann etwas Essig (1 Teil) und Olivenöl (3 Teile) dazugeben und einmal kurz durchrühren.
<i>Ingwersahne</i> 200 ml Rahm 2 EL Ingwersirup (in Asia-Läden erhältlich)	<i>Ingwersahne</i> Sirup vor dem Aufschlagen sorgfältig in den Rahm einrühren. Abschmecken. Das Ingweraroma sollte nur dezent wahrnehmbar sein.
Currypulver	
	Anrichten Auf jeden Löffel drei Bohnenstücke mit etwas Vinaigrette legen. An den Stielansatz relativ viel Gelee, an die Spitze etwas Gelee geben. Die Ingwersahne kommt in die Mitte mit einer kleinen Prise Curry darauf.



DEGUSTATIONSNOTIZ


Da die Bohnen das einzige feste Element sind und man einige Zeit zu ihrer Zerkleinerung braucht, ergibt sich eine durchlaufende Aromatisierung durch die beiden schmelzenden Elemente Ingwersahne und Gemüsegelee. Weil diese sich dabei recht ähnlich verhalten, vermischen sie sich gut, und der Akkord wechselt ständig zwischen Gemüse und Ingweraroma.



Bunter Herbstsalat

Für 10 Personen

(Quelle: www.fooby.ch)

Zutaten	Zubereitung
<i>Vinaigrette</i> 9 EL Weissweinessig 6 EL Olivenöl 1 TL Salz wenig Pfeffer	<i>Vinaigrette</i> Essig, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.
<i>Salat</i> 100 g Pekannüsse, grob gehackt 1 kg gekochte Randen 3 Orangen 6 weisse Chicorée	<i>Salat</i> Pekannüsse in einer Bratpfanne ohne Fett ca. 3 Min. rösten, auskühlen. Randen würfeln, Orange schälen, würfeln, Chicorée fein schneiden, mit Vinaigrette mischen. Pekannüsse darüber streuen.
	Anrichten 

Italienischer Degustationsteller

Für 10 Personen

(Quelle: Jürgen Dolasse, [Geschmacksschule](#), Tre Torri Verlag)

Zutaten	Zubereitung
<i>Coulis Fraîcheur</i> 300 g Tomaten 1 dl Gemüsefonds Einige Spritzer Zitrone	Tomaten halbieren und die grünen Teile vom Stielansatz entfernen. Alle übrigen Teile werden gebraucht, vor allem deshalb, weil der volle Tomatengeschmack zu einem wesentlichen Teil aus dem Kerngehäuse und der Haut kommt. Tomaten grob würfeln und pürieren. Das Püree mit einigen Spritzern Zitrone und etwas Gemüsefond (Proportion: auf 100g Tomate etwa 50 ml Gemüsefond) in einen Topf geben und langsam erhitzen. Die Sauce darf niemals kochen, kann aber - leicht dampfend - ruhig etwas reduzieren. Sie wird dann noch intensiver.
<i>Ofentomaten</i> 6 Tomaten Fleur de Sel Olivenöl Akazienhonig getrocknete provenzalische Kräuter Einige Spritzer Zitrone	Ofen auf 130° vorheizen. Tomaten vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel nochmals halbieren. In einer Teflonpfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Achtel darin auf der Hautseite leicht anbraten. Sie können dabei ruhig leicht Farbe annehmen und sind fertig, wenn sie beginnen, weicher zu werden. Die Tomatenabschnitte nebeneinander in eine ofenfeste Schale mit flachem Boden legen, mit einigen Spritzern Zitrone und Olivenöl beträufeln, Fäden Akazienhonig über alles geben und mit etwas Fleur de Sel und den provenzalischen Kräutern bestreuen. Die Ofentomaten sind fertig, wenn sie durchgehend weich, aber noch nicht geschrumpft sind. Dann haben sie in dieser Fassung den besten Geschmack.
<i>Geröstete Pinienkerne</i>	Kerne nur leicht kolorieren. Wenn sie zu dunkel werden, schmecken sie bitter.
<i>Pasta, al dente</i> 1 kg Penne	
<i>Collines aux Chèvres</i>	Der Colline aux Chèvres ist ein kleiner, französischer Ziegenkäse. Hier wird er in sehr frischer Form benötigt. Er ist dann noch durchgehend weiss und hat ein Aroma, das eher an einen leicht gewürzten Quark als an Ziege erinnert.
<i>Alter Balsamico</i>	
<i>Olivenöl</i>	Olivenöl sollte leicht gekühlt sein, da es sich besser hält auf dem Teller.
<i>Coulis Tomate-Olive</i> 3 Tomaten 20 schwarze Oliven 1.5 dl Gemüsefonds	Stielansatz der Tomaten entfernen, grob würfeln. Die Würfel werden in einem kleinen Topf in Olivenöl angebraten, bis sie beginnen, ihr Wasser abzugeben. Dann kommen grob zerhackte schwarze Oliven im Verhältnis von 6 Oliven auf eine mittelgrosse

	Tomate hinzu, anschliessend etwas Gemüfefond (bei einer Tomate 50 ml). Dieser Ansatz wird bei geschlossenem Deckel köchelnd in etwa 30 Minuten konfiert. Anschliessend durch ein grobes Sieb passieren, dabei die Oliven gut ausdrücken. Die entstandene Sauce hat eine sehr spezielle Farbe und schmeckt recht kräftig nach einer Mischung aus Tomate und Oliven.
<i>Crème von getrockneten Tomaten</i>	Fine Food Crema di Pomodori
<i>Crème von schwarzen Oliven</i> 3 Dosen Crespo Oliven 2 Zehen Knoblauch 2 Chilischoten 6 EL Olivenöl einige Spritzer Zitrone abgeriebene Zitronenschale	Knoblauch pressen, Chilischoten klein schneiden. Alle Zutaten in den Nutribullet geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
<i>Parmesanspäne</i>	Späne von einem mindestens 24 Monate alten Parmigiano. Man gewinnt sie mit einem Gemüsehobel oder noch besser mit einem Trüffelhobel. Sie sollten nicht zu dünn und etwas 4 - 5 cm lang sein. Dann haben sie ein wunderbar kräftiges Aroma, das ausreicht, um in jeder möglichen Kombination auf dem Teller einen schönen Parmesan-Hintergrund zu geben.
<i>Frittierte Basilikum und Ruccolablätter</i>	grössere Blätter bei 170° vorsichtig frittieren.
	Anrichten In die Mitte des Tellers einen Drittel Colline aux Chèvres setzen. Die Pasta kommt mit dem Coulis fraîcheur auf eine Seite daneben. Die Pinienkerne werden auf dem ganzen Teller verteilt. Alle anderen Elemente nach Belieben anordnen. Der Balsamico wird in Fäden über alles gegeben, das gekühlte Olivenöl genauso. Von der Tomatencreme, der Olivencreme und dem Coulis Tomate-Olive sollte man nur wenige nehmen. Möglich sind auch noch Tomatenwürfel und Basilikumstreifen.

Über diesen Teller:

Wichtig auf diesem Teller sind die vielen kleinen Texturvarianten und die richtige Mischung aus dem rohen Ziegenkäse und den gekochten Elementen. Bei der angebotenen Vielfalt ist es sehr kurzweilig zu essen. Jede Gabel/jeder Löffel fällt quasi anders aus. Am besten ist das Ausprobieren immer neuer Kombinationen, wobei man jedes Element auch einmal in den Mittelpunkt stellen kann. Der Gesamtgeschmack wird Sie nicht an ein Pastagericht mit einer immer gleichbleibenden Sahneseauce erinnern, ist aber insgesamt in der leicht herzhaften Aromenstruktur und in seinen reinen Aromen sehr charakteristisch für eine etwas weiter entwickelte Auffassung von italienischer Küche.



Löffel Dattel-Roquefort-Toast

für 10 Personen

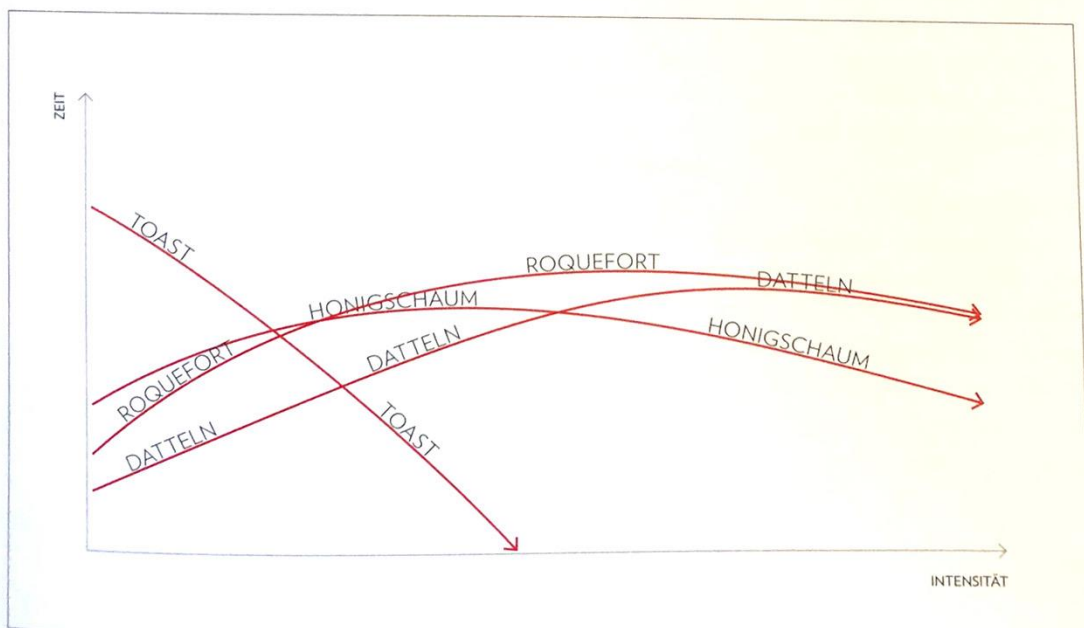
(Quelle: Jürgen Dolasse, [Geschmacksschule](#), Tre Torri Verlag)

Zutaten	Zubereitung
<i>Honigschaum</i> 100 ml Rahm 1 TL Akazienhonig 1 TL Ingwersirup	<i>Honigschaum</i> Honig und Ingwersirup sorgfältig im Rahm auflösen, dann die Rahm schlagen
<i>Weitere Zutaten</i> 12 Datteln, jeweils in 2-3 längliche Streifen geschnitten. 100 g nicht zu alter Roquefort (kleine Stücke) krosse, bei 60° getrocknete Toastscheiben von 3x2 cm, in der Höhe einmal halbiert, dann in schmelzender Butter leicht gebräunt	
	Anrichten Am Stielansatz des Löffels mit einer Scheibe Toast beginnen, Roquefort und Dattel davorlegen. Dann eine gute Menge Rahm und wieder ein Stück Dattel.



DEGUSTATIONSNOTIZ

Nach krossem Beginn nimmt man den schmelzenden Honigschaum wahr, gefolgt vom wegen seiner elastischen Textur sich etwas später erschließenden Käse und von den ebenfalls elastischen, aber gegenüber dem Käse festeren Datteln. Dabei vermischen sich im Hintergrund die durch das Kauen homogenisierten Aromen zu einem ausgewogenen Akkord.



Fruchtiges Zwetschgen-Tiramisù

Für 10 Personen

Zutaten Zwetschgenkompott

Menge	Einheit	Artikel
1	kg	Zwetschgen, entsteint
1	Stück	Zitronen (Saft)
70	g	Zucker
1	Stück	Zimtstangen

Zutaten Crème

Menge	Einheit	Artikel
360	g	Naturaplan Dessert Extrafin (Coop)
250	g	Mascarpone
50	g	Zucker
1	Päckli	Vanille-Zucker

Zutaten Brösmeli

Menge	Einheit	Artikel
300	g	Guetzli knusprig (z.B. Sablés, Shortbread)

Zubereitung

1. Für das Kompott die Zwetschgen vierteln. Mit dem Zitronensaft, dem Zucker und der Zimtstange in eine Pfanne geben und aufkochen. So lange leise kochen lassen, bis die Zwetschgen zu zerfallen beginnen und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Die Zimtstange entfernen. Auskühlen lassen.
2. In einer Schüssel die Zutaten für die Creme mit einem Schwingbesen gut verrühren.
3. Für die Brösmeli die Guetzli grob zerbröckeln.
4. Creme, Kompott und Brösmeli abwechslungsweise und in mehreren Schichten in die Gläser füllen. Abschliessen mit einer Schicht Brösmeli. Bis zum Servieren kühlstellen.