



Lasst's euch schmecken

Apéro: Kastanien-Cracker mit Radiesli

Weissweinsuppe mit Gewürzcroustons

Jakobsmuscheln an Rüeblisauce

Kalbsragout mit Pilzen und Cherrytomaten
Selleriestock

Passionsfruchtschaum auf
Feigensauce mit Orangenkrokant

Kastanien-Cracker

Für 8 Personen

Zutaten

Variante 1

Menge	Einheit	Artikel
90	g	Kastanienmehl
50	g	Vollkornreismehl
15	g	Sonnenblumenkerne
15	g	Leinsamen
10	g	Rapsöl
3	g	Salz
170	g	Wasser

Variante 2

Menge	Einheit	Artikel
40	g	Farina Buona (geröstetes Maismehl)
50	g	Vollkornreismehl
50	g	Mehl von schwarzen Kichererbsen
15	g	Sonnenblumenkerne
15	g	Leinsamen
1	TL	Chiliflocken
10	g	Rapsöl
3	g	Salz
170	g	Wasser

Zubereitung

1. Den Backofen auf 140°C Umluft aufheizen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel abwägen und mit einem Schneebesen gut verrühren.
3. Die Mischung auf einem mit Backpapier belegten Blech dünn ausstreichen, auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und für etwa 65–70 Minuten knusprig backen.
4. Die Kastanien-Cracker nach dem Backen noch auf dem Blech abkühlen lassen und anschliessend in mundgerechte Stücke brechen.

Man kann 2 Bleche gleichzeitig in den Ofen schieben. Experimentieren mit anderen Kernen, Gewürzen, Mehlsorten!

Quelle: <https://streusel.ch/kastanien-cracker/>

Weissweinsuppe mit Gewürzcroutons

Für 8 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Artikel
1	Stk.	Schalotte gehackt
5	cm	Lauch, in Stücke geschnitten
5-6	Zweige	Petersilie
5 - 6	Zweige	Thymian
1	Stk	Lorbeerblatt
5		Weisse Pfefferkörner, zerstoßen
		Butter zum Dämpfen
6	dl	Bouillon
2	dl	Weisswein
1	dl	Rahm
		Salz und Pfeffer
1-2		Eigelb
3	Scheiben	Toastbrot, in kleine Würfel geschnitten
wenig		Butter
		Salz, Pfeffer, Lebkuchengewürz
		Petersilie und Thymian zum Garnieren

Zubereitung

1. Schalotte, Lauch, Kräuter, Lorbeerblatt und Pfeffer in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln, absieben. Suppe zurück in die Pfanne giessen, Weisswein und Rahm dazugeben, nochmals aufkochen. 5-10 Minuten ohne Deckel etwas einköcheln, würzen.
2. Eigelb in einer Tasse verrühren, wenig heisse Suppe dazugeben, mischen. Unter ständigem Rühren zur Suppe giessen. Suppe nicht mehr aufkochen. Suppe nach Belieben aufschäumen.
3. Croûtons: Brotwürfel in der Butter goldgelb und knusprig braten, würzen.
4. Suppe in tiefe Teller verteilen, Croûtons darauf verteilen, garnieren.

Jakobsmuscheln an Rüeblisauce

Für 8 Personen (als Vorspeise)

Zutaten

Menge	Einheit	Artikel
400	g	Rüebli
2		Schalotte
20	g	Butter
3	dl	Rosé Wein
2	dl	Wasser
4	EL	Saucen-Halbrahm
1	TL	Salz
2	TL	Curry
1	Prise	Zucker
1	Bund	Schnittlauch
		Salz und wenig Pfeffer
6	Tranchen	Landrauchschinken
8	Stück	Jakobsmuscheln

Zubereitung

1. Rüebli in Scheiben schneiden, Schalotte hacken. Butter erwärmen, Schalotte und Rüebli andämpfen. Wein und Wasser dazugiessen, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln.
2. Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren, Rahm dazugiessen, aufkochen, würzen. Schnittlauch fein schneiden, kurz vor dem Servieren begeben.
3. Muscheln würzen, mit je 1 Tranche Schinken umwickeln, mit Küchenschnur binden. Öl in Bratpfanne erhitzen, Muscheln bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Minuten braten. Muscheln und Sauce anrichten.

Kalbsragout mit Pilzen und Cherrytomaten

Für 8 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Artikel
30	g	Steinpilze getrocknet
300	g	Champignons
300	g	Shiitakepilze
2		kleine Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1.5	kg	Kalbsragout
		Salz, Schwarzer Pfeffer, Oel zum Anbraten
2	dl	Noilly Prat
5	dl	Weisswein
500	g	Cherry-Tomaten
2	Bund	Basilikum
2	EL	Butter
2	TL	Mehl, gehäuft
3	dl	Rahm

Zubereitung

1. Steinpilze abspülen, dann in warmes Wasser einlegen. Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln. Den zähen Stiel der Shiitakepilze entfernen und die Hüte in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Das Kalbsragout mit Salz und Pfeffer würzen und in 2 Portionen in heissem Öl kräftig anbraten. Dann im Bratensatz Zwiebel, Knoblauch, abgetropfte Steinpilze, Champignons und Shiitakepilze kräftig andünsten. Noilly Prat, Weisswein sowie das Fleisch beifügen und alles zugedeckt etwa 1½ Stunden schmoren lassen.
3. Inzwischen Cherrytomaten halbieren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Basilikum hacken.
4. Kurz vor Ende der Garzeit in einer Kasserolle die Hälfte der Butter erhitzen und darin Cherrytomaten sowie Basilikum 2–3 Minuten andünsten. Zugedeckt beiseitestellen.
5. Restliche Butter mit dem Mehl verkneten. Den Rahm zum Kalbsragout geben, aufkochen, dann die Mehlbutter in Flocken in die Sauce geben. Noch 2–3 Minuten kochen lassen. Zuletzt die Cherrytomaten beifügen und nur noch gut heiss werden lassen. Das Ragout wenn nötig nachwürzen.

Quelle: www.wildeisen.ch

Selleriestock

Für 8 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Artikel
800	g	Knollensellerie
1	kg	mehligkochende Kartoffeln
2	dl	Rahm
8	EL	Rapsöl
		Salz, Pfeffer und Muskatnuss
1	EL	Trüffelöl

Zubereitung

1. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Sellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und im Salzwasser 5 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, grob würfeln, ebenfalls ins Salzwasser geben und 15 Minuten weiterkochen, bis das Gemüse weich ist. Sellerie und Kartoffeln abschütten und noch warm durch das Passiergerät drehen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Den Rahm und das Öl in einem Topf erwärmen, die Sellerie-Kartoffel-Masse dazugeben, vorsichtig darunterziehen und bei geringer Hitze kurz aufkochen. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Den Selleriestock mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und das Trüffelöl begeben.

Quelle: [Tibits, Beilage zu Tofu auf vin](#) (das selbst Fleischliebhabern schmecken dürfte. Unbedingt ausprobieren!)

Passionsfruchtschaum

Für 8 Personen

Zutaten für den Orangenkrokant

Menge	Einheit	Artikel
40	g	Zucker
20	g	Traubenzucker
10	g	Honig
8	g	Butter
1		abgeriebene Schale einer Bio Orange
20	g	Rahm
20	g	gehackte Mandeln
10	g	gemahlene Mandeln

Zutaten für den Passionsfruchtschaum

Menge	Einheit	Artikel
4	Blatt	Gelatine
10		reife Passionsfrüchte
2		Eiweiss
100	g	Puderzucker
200	g	Rahm

Zutaten für die Feigensauce

Menge	Einheit	Artikel
4		reife, dunkle Feigen
4	EL	Zucker
2	EL	reduzierter Aceto Balsamico (etwa 8 EL Ausgangsmenge)

Zubereitung

1. Für den Orangenkrokant den Backofen auf 160° C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Alle Krokantzutaten in einen Topf geben; unter Rühren aufkochen und 1 Minute durchkochen lassen.
2. Die Masse auf das Blech geben und mit einem Spachtel etwas verstreichen. In der Mitte des Backofens in etwas 12 Minuten hell ausbacken. Die Backzeit hängt von der Dicke der Masse ab. Daher den Krokant gegen Ende der Backzeit beobachten.
3. Den Krokant aus dem Ofen nehmen, vom Blech ziehen und auskühlen lassen. Ofentemperatur auf 180° erhöhen, dann den Krokant noch einmal in den Ofen geben und in etwas 5 Minuten appetitlich braun ausbacken (Vorsicht -> es verbrennt schnell!!!) Krokant aus dem Ofen nehmen und wieder auskühlen lassen.
4. Inzwischen für den Passionsfruchtschaum die Gelatine etwa 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Passionsfrüchte halbieren. Das Fruchtfleisch herauslöffeln, in einem kleinen Topf geben und aufkochen lassen; durch ein feines Sieb passieren. Den Saft auffangen - es sollte etwa 1 dl Saft entstehen.
5. Den Passionsfruchtsaft mit der ausgedrückten Gelatine verrühren. Falls der Saft nicht mehr heiss genug ist und sich die Gelatine nicht vollständig auflöst, das Ganze nochmals erwärmen.
6. Das Eiweiss mit dem Puderzucker steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen und mit dem Eischnee zum Passionsfruchtsaft geben. Alles zusammen vorsichtig verrühren und den Schaum auf die Gläser verteilen. Diese anschliessend für 20 Minuten in das Tiefkühlfach stellen.
7. Für die Feigensauce die Haut von den Feigen abziehen. Das Feigenfruchtfleisch mit dem Zucker und dem reduzierten Balsamico pürieren.
8. Die Feigensauce auf die Creme in den Gläsern verteilen. Den ausgekühlten Orangenkrokant in Stücke brechen und die Desserts damit garnieren.