

Vorspeise: Kürbissuppe mit karamellisiertem Ingwer und Parmesan Muffins mit Olivengremolata

Zutaten für 6 Personen

Kürbissuppe

1 Kg Hokkaido-Kürbis
1 gr. Kartoffel (mehlig kochend)
1 Zwiebel
1.5 L Gemüsebrühe
200 mL Sahne
3 EL Kürbiskerne
30 g Ingwer
3 EL brauner Zucker
3 EL Orangensaft
3 EL Kürbiskernöl
50 mL Vermouth Noilly Prat
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 2 Lorbeerblätter, Chilischote



Muffins

1 Stk Rote Zwiebeln
2 EL Butter
1 EL Brauner Zucker
1 EL Balsamico Essig
50 g Parmesan Käse gerieben
80 g Oliven
1 Bund Petersilie
1 Zehe Knoblauch
2 TL Zitronensaft

Kürbissuppe: Kürbis und Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln klein schneiden, andünsten, Kürbis zugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Kartoffeln, Lorbeerblätter und klein geschnittene Chili zugeben. Gemüse weichkochen und danach mit dem Mixstab fein pürieren und anschliessend über ein feines Sieb ab sieben. Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Noilly Prat würzen und abschmecken. Ingwer in feine Würfel schneiden. Zucker karamellisieren, Ingwer zugeben und mit dem Orangensaft ablöschen und einkochen bis der Ingwer noch etwas Biss hat. Kürbiskerne in der heissen Pfanne leicht anrösten. Suppe anrichten, Kürbiskerne einstreuen, karamellierte Ingwer zugeben und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Muffins: Zwiebeln in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen, mit Balsamico Essig ablöschen und mit etwas Zucker abschmecken. Auskühlen lassen. Eier, saure Sahne, und Parmesan aufschlagen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. In Muffins Formen einfüllen, max $\frac{3}{4}$ Füllhöhe. Zwiebeln darauf verteilen und bei 160°C Umluft während 25-30 Min backen. Oliven, Knoblauch und Petersilie klein schneiden mit Zitronensaft beträufeln. Olivengremolata auf den Muffins vor dem Servieren anrichten.

Hauptspeise: Hackstrudel mit Rucola/Spinat/Bärlauch Füllung an Käse/Safransauce mit Grießnockerln und Orangen-Ingwer-Karotten

Zutaten für 6 Personen

Hackstrudel

1 Kg Hackfleisch (gemischt)
1 Ei
3 Stk Toastbrot
100 g Rucola/Spinat/Bärlauch Mischung
100 g Parmaschinken
1 Bund Petersilie
1 Zwiebel
100 g Bergkäse (kräftig, z.B. scharfer Max)
Salz, Pfeffer, Senf, Paprika mild

Griesnockerln

250 mL Milch
100 g Butter
100 g Hartweizengries
30 g Parmesankäse, gerieben
1 Ei

Käse/Safransauce

200 g Frischkäse (Bressot)
200 g Brie-Käse (würzig)
200 mL Sahne
 $\frac{1}{2}$ g Safranfäden

Topik 1: Zwiebeln, Toastbrot, Petersilie in der Moulinex sehr fein hacken und zum Hackfleisch zugeben. Ei und Gewürze hinzufügen und untermischen. Falls möglich die Masse noch einmal durch den Fleischwolf drehen. Die Masse auf einer Backfolie 25x35 cm in der Fläche verteilen, mit Parmaschinken belegen. Rucola/Spinat/Bärlauch Mischung verteilen und den Bergkäse grob reiben und verteilen. Den Hackstrudel nun einrollen und an den Enden schliessen. Im Backofen bei Umluft 180°C wähen 50 Min backen.

Käse/Safransauce: Frischkäse und Brie in der Sahne schmelzen. Saucen absieben. Safran Fäden zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen

Karotten: Karotten schälen. Etwa 1cm Grün stehen lassen. Karotten längs halbieren. Butter schmelzen. Ingwer fein schneiden und mit Orangenabrieb zur geschmolzenen Butter geben. Karotten mit der Butter bestreichen, salzen und mit etwas Zucker würzen. Karottenhälften zusammen mit der restlichen Butter in einem Plastikbeutel vakuumieren und im Sous-Vide bei 85 °C während 60 Min garen. Vor dem Anrichten kurz in erhitzter Butter schwenken.



Karotten (Sous-Vide)

6 Stk junge Karotten mit Grün
20 g Ingwer
1 Orange
30 g Butter
Salz, Zucker

Dessert: Schokoladengugelhupf mit Orangensauce

Zutaten für 6 Personen

Schokoladengugelhupf

280 g Butter
200 ml Espresso (+4 Nescafe Sticks löslich)
70 g Kakopulver
480 g Zucker
340 g Creme Fraiche
1 Vanilleschote
3 Eier
340 g Mehl
1.5 TL Backpulver
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
Etwas Zimt

Glasur

100 g Zartbitter Schokolade (Lind) 70 %
1 EL Butter

Orangensauce

3 Stk Orangen
1 Stk Grapefruit (pink)
3 El Brauner Zucker
200 mL Schlagsahne



Schokoladengugelhupf: Gugelhupfform einfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 175°C Ober und Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen, Espresso und Kakopulver einrühren. Beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Creme Fraiche, Vanillemark und Zucker schaumig rühren. Eier zugeben und alles glattrühren. Mehl und Backpulver sieben, Salz und Zimt zugeben und unter die Creme Fraiche Masse heben. Erst danach die Espressomasse nach und nach einrühren. Masse in Gugelhupfform einfüllen und ca. 70 Minuten backen. Gugelhupf herausnehmen, nach ca 5 Minuten auf ein Gitter stürzen. Zartbitterschokolade mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Schokoladenmasse über dem Gugelhupf verteilen und auskühlen lassen.

Orangensauce: Orangen und Grapefruit mit dem Messer schälen, dass die weisse Haut vollständig entfernt ist und Filets herausschneiden. Den Saft aus dem Rest der Früchte auspressen. Zucker karamellisieren, mit Orangen/Grapefruit Saft ablöschen und zusammen mit der ausgeschabten Vanilleschote einkochen zu einem Sirup einkochen. Eventuell mit 1 EL Stärke binden.

Orangensirup über die Orangen/Grapefruit Filets geben und zusammen mit dem Schokoladenkuchen und etwas Schlagsahne anrichten.



Gesamt

Menü-Wertung

17-Mar-18

Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bemerkungen

Geschmack 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Aussehen 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Pfiffigkeit 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Gesamt 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bemerkungen

Geschmack 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Aussehen 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Pfiffigkeit 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Gesamt 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Bemerkungen

Geschmack 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Aussehen 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Pfiffigkeit 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Gesamt 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

