



Kochabend vom 22. Oktober 2019

ein Streifzug durch die herbstliche Küche

von Patrick Hug & Joël Ringenbach

Apéro

Zupf-Brot mit Käse und Kräutern

Feiner Fingerfood – leicht gemacht: Das lauwarmer Zupfbrot gefüllt mit einer Käse- und Kräutermischung hat Suchtpotential!

Vorspeise

Steinpilzsüppchen mit Trüffelrahmhaube

Das charaktervolle Pilzsüppchen wird veredelt mit einem Trüffelrahmhäubchen.

Hauptgang

Lamm mit Walnusspaste

Wohltemperiertes Trio : mit würziger Randen (cool) und frisch geölten Walnüssen (lauwarm) spielt das fein marinierte Karree (heiss) Gross auf.

Heisses Taboulé

Dessert

« Doppelte » Birnencreme

Schon das Aussehen macht Lust auf mehr.

Zupf-Brot mit Käse und Kräutern



Zutaten für 6-8 Personen

2	Knoblauchzehen
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 Bund	Gemischte Kräuter, z.B. Peterli, Basilikum, Kerbel, Dill, usw.
200 g	Gruyère AOP
200 g	Frischkäse
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Paprikapulver
1	Bauernbrot ca. 500g

Zubereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln mitsamt Grün in feine Scheibchen bzw. ringe schneiden. Die Kräuter hacken. Den Käse entrinden und an der Röstiraffel reiben.

In einer Schüssel alle vorbereiteten Zutaten sowie den Frischkäse mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Brot in Abständen von etwa 2 cm jeweils etwa 6 cm tief einschneiden. Dass das Ganze in der entgegengesetzten Richtung wiederholen, sodass das Brot am Ende quasi in Würfeln eingeschnitten ist. Nun die Füllung in die Einschnitte verteilen und möglichst satt hineindrücken. Das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Das Brot im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 25 Minuten backen. Noch heiss servieren.

Steinpilzsuppe mit Trüffelrahmhaube



Zutaten für 6-7 Personen

30 g	getrocknete Steinpilze
1 dl	Noilly Prat oder weisser Portwein
1 dl	Weisswein
150 g	Mehligkochende Kartoffeln
1	kleine Karotte
1	Stück Sellerie in der Grösse der Karotte
1	Schalotte
2-3 EL	Olivenöl
8 dl	Gemüsebouillon
4-6	Zweige Thymian
1 dl	Rahm
1	Knoblauch
1	Trüffelöl
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, wenig Zitronensaft

Zubereitung

Die Steinpilze unter fliessendem Wasser gründlich spülen. In eine kleine Schüssel geben. Noilly Prat und Weisswein aufkochen und über die Pilze giessen. 10 – 15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Kartoffeln, Karotte und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und hacken.

In einem mittleren Topf das Olivenöl erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann Kartoffeln, Karotten und Sellerie beifügen und mitdünsten. Die Steinpilze mitsamt Einweichflüssigkeit sowie die Bouillon dazugiessen. Die Thymianzweige begeben. Alles zugedeckt etwa 30 Minuten leise kochen lassen.

Den Rahm zur Suppe geben und nochmals aufkochen. Die Thymianzweige entfernen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Mit dem Stabmixer sehr fein pürieren und durch ein feines Sieb giessen. Beiseite- und kühl stellen.

Den Rahm steif schlagen. Leicht salzen, dann das Trüffel öl beifügen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen, wenn nötig mit Wasser leicht verdünnen und abschmecken. In tiefe vorgewärmte Teller oder Tassen einrichten und etwas Trüffelrahm als Haube daraufsetzen.

Lamm mit Wallnusspaste



Zutaten für 4 Personen

Lamm	
1 EL	schwarze Pfefferkörner
4	Gewürznelken
2	Kardamomkapseln
1 TL	Fenchelsaat
1 EL	Kreuzkümmelsaat
0,5	Zimtstange
1 Bund	Koriandergrün
2	Knoblauchzehen
1 TL	Ingwerpulver
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
1 EL	Sumach (türkisches Gewürz)
	Meersalz
1 EL	Zitronensaft
1 dl	Olivenöl
2	Lammkarrees (à 400 g)
4 EL	Sonnenblumenöl
Randen	
1	Knoblauchzehe
1	Chilischote
3	Stiele Dill
je 2	Stiele glatte Peterli und Korandergrün

800 g	gegarte Randen (vakum)
6 EL	griechischer Joghurt
1 TL	Schwarzkümmel
	Salz, Pfeffer
Walnuss-Paste	
200 g	Walnusskerne
1 kl	Knoblauchzehe
1 kl	Zitrone
60 ml	Olivenöl
4	Stiele Dill
4	Stiele glatte Peterli

Zubereitung

Pfeffer, Nelken, Kardamom, Fenchel, Kreuzkümmel und Zimt in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften, und im Mörser fein zerkleinern. Korianderblätter abzupfen und mit dem Knoblauch grob hacken. Alles mit Ingwer, Paprika, Sumach, 1 EL Salz, Zitronensaft und Olivenöl in einer flachen Schale gut vermengen. Lammkarrees darin wenden, abdecken und im Kühlschrank 4 Stunden marinieren.

Inzwischen, für die Randen, Knoblauch und Chili sehr fein hacken, Dillspitzen. Petersilien- und Korianderblätter abzupfen und grob schneiden. Randen in 1 cm Würfel schneiden. Mit den vorbereiteten Zutaten, Joghurt und Kümmel vorsichtig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett 3 Minuten bei mittlerer Hitze anrösten und mit dem Knoblauch im Mörser zerkleinern. Zitrone waschen, trocken tupfen, die Hälfte der Zitronenschale fein abreiben und mit dem Öl unter die Nüsse heben. Beiseitestellen.

Lamm aus dem Kühlschrank nehmen, Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Lammkarrees darin bei starker Hitze rundum knusprig anbraten, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten garen. Karrees aus dem Backofen nehmen, in Alufolie wickeln und 2 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Walnusspaste leicht erwärmen und mit den Randen auf Tellern anrichten. Lamm aus der Alufolie nehmen, in Scheiben schneiden, auf den Tellern anrichten, mit Dill und Petersilie garnieren und sofort servieren.

Heisses Tabouleh



Zutaten für 4 Personen

200 g	Bulgur
4	Frühlingszwiebeln
4	Tomaten
300 g	Salatgurken
2	durchgepresste Knoblauchzehe
6 EL	Olivenöl
6 EL	Zitronensaft
2 dl	Gemüsebouillon
	Salz, Cayennepfeffer, gemahlener Kreuzkümmel
4	Stiele Minze (oder Peterli)

Zubereitung

200 ml Salzwasser aufkochen. Bulgur zugeben, umrühren und bei schwacher Hitze zugedeckt 15 Min. quellen lassen.

Das Weiße und Hellgrüne der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Tomaten entkernen und fein würfeln. Gurke schälen, halbieren, entkernen und würfeln.

Knoblauch im Öl andünsten, mit Zitronensaft und Brühe ablöschen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Kreuzkümmelwürzig abschmecken. 3 Stiele Minze hacken und untermischen.

Zwiebeln, Tomaten, Gurken und die heiße Vinaigrette unter den Bulgur mischen. Evtl. nachwürzen und heiß mit restlicher Minze garniert servieren.

« Doppelte » Birnencrème**Zutaten für 4 Personen**

800 g	Birnen
1,5 dl	Rahm
60 g	Schokolade dunkel
1	Vanilleschoten
5 EL	Zucker
1	Zitrone (Saft)

Zubereitung

Die Birnen schälen, der Länge nach vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in kleine Würfelchen schneiden. In eine Pfanne geben.

Den Zitronensaft auspressen und zu den Birnen geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen sowie dem Zucker beifügen und alles zugedeckt sehr weich dünsten; gelegentlich umrühren, damit die Birnen nicht anbrennen.

Die weichen Birnen noch heiss durch ein Sieb drücken oder in einem hohen Becher mit dem Stabmixer pürieren. Das Püree mit Klarsichtfolie decken, dann kühl stellen.

Den Rahm mit dem Schwingbesen oder Handrührgerät steif schlagen.

20 g Schokolade fein reiben. Restliche Schokolade mit einem Messer nicht zu fein hacken.

Die Hälfte des ausgekühlten Birnenpürees in kleine Schalen oder Dessertgläser verteilen. Das restliche Püree mit dem Rahm mischen, dann die gehackte Schokolade unterziehen. Auf das Birnenpüree geben.

Die Birnencreme mit der geriebenen Schokolade bestreuen.

Impressionen



