Chicorée-Suppe mit Salami und Baumnüssen

© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

SUPPE
1 Zwiebel, grob gehackt
100 g Knollensellerie, in Stücken
300 g Kartoffeln, in Stücken
2 EL Butter
2 EL Honig
0,5 dl Apfelsaft
0,7 dl Gemüsebouillon
3 Chicorée, in 2,5 cm breite Streifen geschnitten
0,5 dl Halbrahm
Salz, Pfeffer

GARNITUR
50 g Salamischeiben
1 Schalotte, in feinen Ringen
2 EL Honig
Pfeffer
1 Chicorée, in feinen Streifen
50 g Baumnüsse, gehackt

Zubereitung

SUPPE
Zwiebel, Sellerie und Kartoffeln in der warmen Butter glasig dämpfen. Honig beigeben, Apfelsaft und Bouillon dazugiessen. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln, Chicorée beigeben, 10 Minuten weich kochen. Suppe fein pürieren, Rahm nur noch heiss werden lassen, würzen.

GARNITUR
Salami in der Bratpfanne anbraten, Schalotte und Honig beigeben, kurz weiterbraten, würzen. Chicorée und Nüsse daruntermischen. Suppe anrichten, Garnitur darauf verteilen.

Randen-Apfel-Salat

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Randen, gekocht
2	Äpfel
1 EL	Peterli, gehackt
1 EL	Meerrettichcreme
2 EL	Apfelessig
2 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Sonnenblumenkerne
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Randen mit der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln. Äpfel halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden und mit Peterli mischen.
2. Meerrettich, Essig und Öl in einer separaten Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Sauce mit den Randen gut vermischen. Zum Schluss die Äpfel dazugeben, mit Sonnenblumenkernen garnieren und sofort servieren.

Zubereitung: 15 Min.

Pastetli mit Hüttenfüllung

Zutaten für 4 Personen:

Füllung:

- 250 g Schweinsgeschnetzeltes
- 250 g Rindsgeschnetzeltes
- 2 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1,5 dl Weisswein
- 1 Apfel, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Rüebli, geschält
- 300 g Brätchügeli

Sauce:

- 2 EL Mehl
- 40 g Butter
- 1,5 dl Fleischjus
- 3 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Ausserdem:

- 250 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 Apfel, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Rüebli, geschält
- Mehl, Butter zum Dämpfen
- Salz, Pfeffer
- 8 Pastetli, vorgewärmt

Zubereitung:

1. Geschnetzeltes und Brätchügeli portionenweise in Bratbutter kurz anbraten, Fleisch herausnehmen, Fleischjus abgiessen, alles beiseite stellen. Pfanne mit Küchenpapier ausreiben, gehackte Zwiebeln in Butter andünsten und mit Wein ablöschen, Äpfel dazugeben. Das Fleisch wieder beigeben und zugedeckt ca. 30–40 Min. schmoren. Pfanne vom Herd nehmen.
2. Sauce: Mehl in Butter andünsten, Fleischjus und Gemüsebouillon unter Rühren dazugeben, aufkochen. Rahm beifügen, abschmecken. Aus den Apfelscheiben Monde ausstechen. Die Rüebli in dünne Scheiben schneiden und aus denen Sterne ausstechen. Monde und Sterne zusammen mit den Champignons in Butter andämpfen, zugedeckt beiseite stellen.
3. Fleisch, Brätchügeli, Champignon-Mischung in die Sauce geben, erhitzen. Pastetli auf einer Platte anrichten. Füllung in die Pastetli geben.

Zubereitung: 1 Std.

Mango Frozen Jogurt

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten
GEFRIEREN: ca. 20 Minuten oder ca. 6 Stunden

FÜR 4 Personen

FROZEN JOGURT
1 Mango, in Würfelchen
80 g Puderzucker
1 Limette, heiss abgespült, trockengetupft, abgeriebene Schale und Saft
1 Kardamomkapsel, Samen herausgelöst, gemörsert
500 g Jogurt nature

GARNITUR
1 Mango, in Würfelchen
1 EL Puderzucker
1 Limette, Saft

© le menu

Zubereitung

FROZEN JOGURT
Alle Zutaten bis und mit Kardamom ca. 5 Minuten köcheln lassen, pürieren. Jogurt daruntermischen, auskühlen lassen. Masse in der Glacemaschine gefrieren oder in ein weites Gefäss geben und 4–6 Stunden tiefkühlen, dabei die Masse regelmässig mit dem Schwingbesen durchrühren, bis sie fest und formbar ist.

GARNITUR
Mango mit Zucker und Limettensaft mischen. Kurz vor dem Servieren das Frozen Jogurt leicht antauen lassen. Mangowürfelchen dazu servieren.