

Allerlei vom 23. November 2019



Selleriesalat mit Nüssen
Lauwarmer Süsskartoffel-Federkohl-Salat
Chicorée-Gratin
Gnocchi mit Karotten
Äpler-Hörnli mit Birnenhälften
Geschnetzeltes Rindfleisch Tessiner Art
Macarons
Thymian-Apfel-Punsch

Selleriesalat mit Nüssen

Zutaten

4 EL Zitronensaft
4 EL Rapsöl
6 EL Saurer Halbrahm
Salz
Pfeffer
800 g Sellerie
2 Birnen
2 Äpfel
2 EL Haselnüsse

Zubereitung

Zitronensaft mit Öl und Sauerrahm mischen. Salatsauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Sellerie in feine Streifen schneiden oder an der Röstiraffel reiben. Sofort mit der Sauce mischen.

Von der Birne einen Viertel für die Garnitur beiseitelegen. Von der restlichen Birne und vom Apfel Kerngehäuse entfernen. Ungeschälte Früchte an der Röstiraffel zum Sellerie reiben.

Alles gut mischen.

Haselnüsse grob hacken. Salat damit bestreuen.

Beiseitegelegtes Birnenviertel in feine Schnitze schneiden und den Salat damit garnieren.

Lauwarmer Süsskartoffel-Federkohl-Salat

Zutaten

Gemüse

3 EL Olivenöl
1 1/2 kg Süsskartoffeln
1 1/2 TL Salz
wenig Pfeffer
600 g Federkohl

Sauce

3 Zitronen, Saft
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
6 EL Mandelmus weiss

Zubereitung

Gemüse

Öl erwärmen, Süsskartoffeln in 1 cm grosse Würfel schneiden und ca. 10 Min. dämpfen.
Federkohl in grobe Streifen schneiden, begeben, ca. 5 Min. fertig dämpfen, würzen.

Sauce

Zitronensaft mit Öl und Mandelmus gut verrühren, würzen.

Lauwarmes Gemüse begeben, mischen.

Chicoree-Gratin

Zutaten

8	Chicorée (ca. 1 kg)
	Salzwasser, siedend
2 EL	Zitronensaft
50 g	getrocknete Tomaten in Öl
1	Knoblauchzehe
2 1/2 dl	Vollrahm
1/2 Bd	Kerbel
2 EL	geriebener Sbrinz
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung

Chicorée

Chicorée längs halbieren.

Chicorée im siedenden Salzwasser mit Zitronensaft ca. 5 Min. weich köcheln, herausnehmen, abtropfen.

Tomaten abtropfen, Knoblauch schälen, halbieren, mit dem Rahm in derselben Pfanne aufkochen, in einem Messbecher fein pürieren. Kerbel fein schneiden, mit dem Käse zur Masse geben, würzen.

Chicorée dicht nebeneinander in eine gefettete, weite ofenfeste Form (ca. 2 Liter) legen, Sauce darüber giessen

Überbacken

Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Gnocchi mit Karotten

4 Personen

Zutaten

300 g Karotten
1 kl. Zwiebel
wenig Butter zum Dünsten und für die Form
100 g Ricotta
75 g geriebener Parmesan
3-6 EL Mehl
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, wenig Zimt
4 Salbeiblätter

Zubereitung

Die Karotten schälen oder mit einer Gemüsebürste unter fließend kaltem Wasser gründlich bürsten. Im Dampf zugedeckt weich garen. Herausnehmen, in Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein hacken. In Butter glasig dünsten. Karotten beifügen, 5 Minuten mitdünsten. Dann im Cutter fein mixen, auskühlen lassen.

Mit Ricotta, 50 g Parmesan und dem Eigelb mischen. Soviel Mehl beifügen, bis der Teig nicht mehr klebt, aber noch weich ist, würzen.

In einer weiten Pfanne viel Wasser aufkochen und knapp unter dem Siedepunkt halten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mit 2 Teelöffeln Gnocchi formen.

Portionenweise 8 bis 10 Sekunden eher ziehen als kochen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, nach Belieben kurz ins Eiswasserbad tauchen, damit sie schön in Form bleiben.

Gnocchi gut abgetropft in einer Lage in eine gebutterte, ofenfeste Form geben. Salbei mit der Schere direkt darüber schneiden. Mit dem restlichen Käse bestreuen. In der Mitte des Backofens 10 Minuten überbacken. Sofort servieren.

Äpler-Hörnli mit Birnenhälften

Zutaten

4	Birnen
1 EL	Rohrzucker
2 dl	Birnennektar
1 Bund	glattblättrige Petersilie
1 grosse	Zwiebel
	Salz
350 g	Urdinkel-Hörnli
1.5 dl	Halbrahm
80 g	Käse, z.B. Bündner Bergkäse
	Pfeffer

Zubereitung

Birnen waschen und längs halbieren. Mit einem Teelöffel Kerngehäuse ausstechen. Zucker in eine Bratpfanne streuen. Birnenhälften mit der Schnittfläche auf den Zucker legen. Pfanne erhitzen, bis der Zucker leicht braun wird. Vorsichtig Birnennektar dazu giessen und köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Birnen beiseitestellen. Petersilie waschen und hacken.

Zwiebeln schälen und hacken. Zwiebel ohne Öl in einer beschichteten Pfanne ca. 5 Minuten braten, bis sie schön braun ist.

Wasser zugedeckt aufkochen und salzen. Hörnli dazugeben und bissfest kochen (al dente). Hörnli vorsichtig abgiessen und abtropfen lassen. Hörnli, Halbrahm und Peterli mischen. Käse an der Röstiraffel dazu reiben. Alles zusammen erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Äpler-Hörnli mit Zwiebel bestreuen und mit Birnen servieren.

Geschnetzeltes Rindfleisch Tessiner Art

Zutaten

50 g	Speckwürfel
1-2 EL	Öl
400 g	geschnetzeltes Rindfleisch
1	Zwiebel
1 EL	Mehl
2 dl	Wasser
½ KL	Salz oder Bouillon
	Pfeffer, Paprika
4	Tomaten

Zubereitung

Speckwürfel glasig braten, aus der Pfanne nehmen.

Öl in der Pfanne erhitzen. 400 g geschnetzeltes Rindfleisch dazugeben und auf grosser Stufe braten. Die Zwiebel fein schneiden und dazugeben. Sofort auf kleine Stufe zurückschalten und unter Rühren dämpfen. Mit 2 dl Wasser ablöschen, nochmals aufkochen und würzen.

Speckwürfel beifügen, auf kleiner Stufe zugedeckt 30 bis 40 Minuten schmoren.

Die Tomaten schneiden und die letzten 15 Minuten mitkochen.

Macarons

Zutaten

Macarons

200 g Puderzucker
120 g gemahlene weisse Mandeln
60 g Eiweiss (ca. 2 Eier)
etwas rote Lebensmittelfarbe

Füllung

60 g Couverture (70% Kakaoanteil)
35 g Vollrahm
25 g Limettensaft
15 g Butter

Zubereitung

Den Puderzucker und die gemahlenden Mandeln fein sieben, gut vermischen und beiseite stellen. Das Eiweiss unter laufender Zugabe des Zuckers zu Eischnee schlagen. Die Mandel-Puderzucker-Mischung luftig unter den Eischnee heben. Die Masse so lange bearbeiten, bis sie eine zähflüssige Konsistenz hat. Zum Schluss etwas Lebensmittelfarbe dazugeben und unterheben.

Ein Backblech umdrehen und mit Backpapier belegen.

Mit dem Spritzbeutel (glatte Tülle, Durchmesser ca. 1 cm) runde Häufchen von ca. 2 cm aufdressieren. Zwischen den Häufchen genügenden Abstand lassen, die Masse dehnt sich noch etwas aus. Als Hilfe kann man zuvor auf der Rückseite des Backpapiers Kreise vorzeichnen. Bei Raumtemperatur ca. 15 Minuten stehen lassen, bis die Oberfläche angetrocknet ist. Leicht mit dem Finger antippen. Bleibt nichts von der Masse kleben, ist der Prozess abgeschlossen.

Das Blech in die Mitte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens schieben (Ober- und Unterhitze). Ein zweites Blech gleich darunter schieben (gedoppeltes Blech). So wird verhindert, dass die Böden zu fest backen. 12 bis 15 Minuten backen. Die Schalen auskühlen lassen und vom Papier nehmen. Werden die Macarons nicht sofort gefüllt, die Schalen in einer gut verschliessbaren Box lagern.

Für die Füllung die Couverture etwas zerkleinern. Den Rahm und den Limettensaft aufkochen, die Couverture begeben und zu einer glatten Masse verrühren. Leicht abkühlen lassen und die Butter untermischen. Die fertige Limettenganache kühl stellen, bis sie die nötige Festigkeit erreicht hat. Mithilfe eines Spritzbeutels (glatte Tülle, ca. 1 cm Durchmesser) auf die Hälfte der Macarons geben, die restlichen Schalen daraufsetzen und in einer gut leicht andrücken.

Die Macarons erst kurz vor dem Servieren füllen.

Thymian-Apfel-Punsch

ergibt 4 Tassen a ca. 2 dl.

Zutaten

1	Stück Ingwer (ca. 20 g)
5 dl	Wasser
½	Zimtstange
1	Sternanis
1	Beutel Zitronen-Thymian-Tee
4 dl	Apfelsaft
½	kleiner Apfel

Zubereitung

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Wasser zugedeckt aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen. Ingwerscheiben, Zimtstange, Sternanis und Teebeutel dazugeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.