



Morchel Suppe mit Cumin und

Start um 18.30 Uhr / Kochzeit 40'

Zutaten

- 80 gr. Morcheln (getrocknet)
- 12 Zweige Thymian (5 g)
- 8 Schalotten
- 8 Kartoffeln (etwa 80 g)
- 800 gr. Kartoffeln (Blaue Kartoffeln, Vitelotten)
- Salz
- 320 gr. Butter
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- 16 gr. Kreuzkümmel
- 1200 gr. Crème fraîche
- 8 Prisen Zucker



Zubereitung

1. Die Morcheln in 400 ml warmem Wasser 10 Minuten einweichen. Thymian abspülen und trocken schütteln. 4 Thymianzweige beiseitelegen. Restliche Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Kartoffel schälen, abspülen und fein würfeln.
2. Blaue Kartoffeln abspülen und in Salzwasser etwa 15 Minuten kochen.
3. Morcheln ausdrücken (das Einweichwasser aufheben), nochmals sorgfältig abspülen und gut abtropfen lassen. Ein Drittel der Morcheln beiseitelegen, restliche grob hacken.
4. Die Hälfte der Butter erhitzen. Gehackte Morcheln, Schalotten- und (helle) Kartoffelwürfel darin anbraten. Thymianblätter zugeben, Morchel Wasser durch ein feines Sieb geben und ebenfalls zufügen. Alles bei kleiner Hitze mit Deckel 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die blauen Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und noch warm pellen. Kartoffeln in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden.
6. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Blaue Kartoffelscheiben in 4 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Restliche Morcheln dazugeben, mit Salz und Kreuzkümmel würzen und 3 Minuten mitbraten.
7. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und aufkochen lassen. Crème fraîche mit dem Stabmixer unterarbeiten. Mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.
8. Suppe, gebratene blaue Kartoffeln und Morcheln in vorgewärmten Tellern anrichten und mit den restlichen Thymianzweigen garniert servieren.

TIPP

Bei diesem Rezept wird das Morchelwasser als flüssige Zutat gebraucht. Wenn das Rezept verdoppelt wird, sollte man auch das Einweichwasser verdoppeln, sonst ergibt es später nicht genug Suppe.



Chicorée-Orangen-Salat

Start um 18.30 Uhr / Kochzeit 25'

Zutaten

- 7 EL Weissweinessig
- 7 EL Olivenöl
- 3 EL Baumnussöl
- 3 EL flüssiger Honig
- 6 - 7 Zweiglein Thymian
- Salz, nach Bedarf
- wenig Pfeffer
- 14 Chicorée
- 14 Orangen filetiert
- 300 gr. Speckwürfeli
- 20 Baumnusskernen
- geröstetes Brot 20 Scheiben



Zubereitung

Und so wirds gemacht:

Essig, Öl und Honig verrühren, Thymianblättchen abzupfen, begeben, Sauce würzen.

Chicorée längs achteln, auf Tellern verteilen. Die Hälfte der Sauce darüber träufeln. Von den Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, auf dem Chicorée verteilen. 2 EL des entstandenen Orangensafts unter die restliche Sauce mischen.

Speckwürfeli in einer Bratpfanne langsam knusprig braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen. Nüsse grob hacken, mit der restlichen Sauce und dem Speck auf dem Salat verteilen.



Saftplätzli mit Polenta

Start um 17.30 Uhr / Kochzeit 30' /120'

Zutaten Saftplätzli:

- 44 Bio-Rindssaftplätzli, 10 gr. Zwiebeln, 10 Knoblauchzehe, 2 l dunkles Bier, 2 l Rinderbouillon
- 10 Lorbeerblatt, 20 Nelken, 1,2 l Rahm, 300 gr. Paprika, Mehl



Zubereitung Fleisch

1. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und in der Pfanne andünsten.
2. Die Plätzli kurz im Mehl wenden, salzen, pfeffern. Auf beiden Seiten kurz anbraten und in einen Schmortopf legen.
3. Zuerst Bier, Zwiebel und Knoblauch begeben, anschliessend die Rinderbouillon angiessen. Lorbeerblatt, Nelken und Paprika zufügen.
4. Bei 180 Grad ca. 2 Stunden im Backofen schmoren. Ca. 15 min vor Ende der Garzeit mit Rahm abrunden.

Zutaten Polenta:

- 6 L Gemüsebouillon, 6 Zwiebeln, 12 Knoblauchzehen, Salz/Pfeffer, 250 gr. Butter,
- 6 Eier, 2 Pack Parmesan, Broccoli



Zubereitung Polenta

- Die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Die Polenta langsam unter Rühren zugeben.
- Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten unter ständigem Rühren kochen.
- Schalotten, Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer nach Belieben zugeben.
- Backbleche mit Frischhaltefolie auslegen.
- Die heiße Polenta auf das Backblech gießen und die Oberfläche glätten. Die abgedeckte Polenta zum Verköhlen stellen.
- Schnitten scheiden (wie Fischstäbli).
- Schnitten im Ei und Parmesan wenden.
- Die Butter in einer Pfanne leicht bräunen lassen und die Polenta-Schnitten ca. 2 Minuten bei starker Hitze anbraten, bis ihre Oberfläche goldbraun ist.
- Die gebratene Polenta im Ofen warm stellen.
- Broccoli rüsten, verkleinern und in Bouillon dämpfen.



Schokoladen-Zimt-Törtchen mit Mandarinen

Start um 18.30 Uhr / Kochzeit 40'

Zutaten

- 440 gr. Zartbitterschokolade
- 440 gr. Butter (weich)
- 22 EL Zucker
- 500 gr. Puderzucker
- 5 Prisen Salz
- 11 Eier
- 220 gr. Mehl
- 6 TL Zimt (gemahlen)
- 20 Mandarinen
- 1 L Schlagrahm



Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad vorheizen.
2. Die Schokolade fein hacken und in eine kleine Metallschüssel geben. Die Schüssel in einen Topf mit heißem Wasser stellen. Schokolade unter Rühren langsam schmelzen lassen.
3. Papierformen in Belche legen
4. Butter in einem runden Schlagkessel zusammen mit dem Puderzucker (bis auf 1 TL) und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers etwa 3-4 Minuten cremig, weißlich aufschlagen.
5. Die Eier dazugeben und sorgfältig unterrühren. Flüssige Schokolade ebenfalls unterrühren. Dann Mehl und Zimt dazugeben und kurz mit den Quirlen verrühren.
6. Die Schokoladenmasse in die vorbereiteten Förmchen füllen, auf den Backofenrost stellen und im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene etwa 20 Minuten backen.
7. 2 Mandarine halbieren und den Saft auspressen. Mandarinentensaft und restlichen Zucker (1 EL) in dem Topf langsam aufkochen (die Flüssigkeit dickt dadurch von allein ein).
8. Die restliche Mandarine schälen und in die einzelnen Segmente teilen. Die weiße Haut von den Früchten so weit wie möglich entfernen. Die Mandarinstücke halbieren und in der Fruchtsoße ziehen lassen.
9. Förmchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und die Schoko-Törtchen auf Dessertteller stürzen. Mandarinen auf den Tellern verteilen und mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und mit Schlagrahm verzieren.