

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 09. September 2013**



Menue

„Es herbschtet“

Apéro: Thon-Mousse



Kürbis-Marroni-Suppe mit Cashew-Krokant



Carpaccio mit roter Beete



Kaninchen auf Rosmarin-Rotkraut mit Amarone-Sauce



Passionsfrucht-Himbeer-Crème

Kürbis-Marroni-Suppe mit Cashew-Krokant

Zutaten (4 Portionen):

200 g Kürbis
1 Zwiebel
20 g Butter
2 Prisen Currypulver
1 dl Noilly Prat (Wermuth)
3 dl Gemüsebouillon
150 g Marroni geschält
Salz, Pfeffer aus der Mühle
0.5 dl Vollrahm



Krokant:

20 g Cashew-Kerne
1 TL Rohrzucker
Currypulver nach Belieben
2 Prisen Salz
½ TL Nussöl

Kürbis in Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Die Hälfte mit dem Kürbis in 10 g Butter dünsten. Curry darüber stäuben, kurz mitdünsten. Mit 0.5 dl Noilly Prat und 1 dl Gemüsebouillon ablöschen. Zugedeckt weich kochen.

In einer anderen Pfanne restliche Zwiebeln zusammen mit den Marroni in der restlichen Butter dünsten. Mit 0.5 dl Noilly Prat und 2 dl Bouillon ablöschen. Zugedeckt weich kochen.

Für den Krokant Nusskerne grob hacken. In einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Zucker und etwas Curry zufügen, mitrösten, bis der Zucker karamellisiert. Salz und Öl begeben und alles nochmals schwenken.

Beide suppen separat pürieren. Wenn nötig mit etwas Wasser verdünnen. Pikant mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbissuppe mit Curry abschmecken. Rahm steif schlagen. Suppen in Krügen mit Ausguss geben. Gleichzeitig in vorgewärmte Schalen giessen. Mit Rahm, Krokant und Currypulver garnieren. Sofort servieren.

Carpaccio von Roter Bete

Zutaten (2 Portionen):

2 Knollen Rote Bete, gekocht und geschält
1 Handvoll Pinienkerne
2 Champignons
2 Handvoll Rucola
etwas Balsamico
1 Schuss Olivenöl
etwas Parmesan, gehobelt
Salz und Pfeffer



Die gegarten Rote Bete Knollen in hauchfeine Scheiben schneiden und auf dem Teller ausbreiten. Die Champignons ebenfalls hauchfein schneiden und in die Mitte des Tellers legen. Darauf dann je eine Handvoll Rucola locker verteilen. In einer trockenen Pfanne die Pinienkerne leicht bräunen und darüber streuen.

Ein wenig Balsamessig mit einem guten Schuss Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und den Salat damit beträufeln.

Oben darauf etwas Parmesan hobeln und servieren.

Kaninchen auf Rosmarin-Rotkraut mit Amarone-Sauce

Zutaten (4 Portionen):

Rotkraut:

800 g Rotkraut
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
½ Apfel
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 dl Amarone (Rotwein)
1 dl Wildfond
100 g Mascarpone
6 Zweige Rosmarin



Kaninchen:

1 ganzes Kaninchen, in Stücke
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
1 dl Weisswein
2 dl Wildfond

Sauce:

3 dl leichter Wildfond
3 dl Amarone (Rotwein)
1 EL Doppelrahm

Für das Gemüse das Kraut in feine Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch fein hacken. Apfelhälfte schälen und fein würfeln. Alles im Olivenöl andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wein und Fond ablöschen zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen. Mascarpone untermischen. 4 Zweige Rosmarin hineinlegen und nochmals abschmecken. Weitere 30 Min. bei kleiner Hitze schmoren lassen.

Für das Fleisch die Kaninchenstücke mit Haushaltspapier gut trocknen. Schalotten und Knoblauch hacken. Fleisch im Öl auf allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch zugeben und mitdünsten. Mit Wein und Fond ablöschen. Zugedeckt 1 Stunde sanft schmoren.

Für die Sauce Fond und Wein in einer weiten Pfanne auf 2 dl einkochen. Rahm darunter schwingen. Einkochen, bis die Sauce schön bindet. Pikant abschmecken.

Zum Servieren Kaninchen aus dem Bratenfond heben warm stellen. Den Fond dick einkochen. Rotkraut und Kaninchen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Fleisch mit dem eingekochten Fond überziehen. Mit Amaronesauce umgießen. Mit Rosmarin garnieren.

Passionsfrucht-Himbeer-Crème

Zutaten (2 Portionen):

2 Passionsfrüchte
250 g griechischer Joghurt
2 EL Zucker, gehäuft, (1)
0.5 dl Rahm
150 g Himbeeren, tiefgekühlt
1 EL Zucker, (2)

Garnitur:

1 Passionsfrucht



Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel in einen hohen Becher schaben. Mit dem Stabmixer nur gerade 5 Sekunden mixen, damit sich die Kerne vom Fruchtfleisch lösen. Dann die Masse durch ein Sieb in eine kleine Schüssel passieren. Den Joghurt mit der ersten Portion Zucker (1) beifügen und alles mischen.

Den Rahm steif schlagen. Unter die Passionsfruchtcreme ziehen. Die Creme 15 Minuten kühl stellen.

Die Himbeeren ebenfalls in einen hohen Becher geben und mit der zweiten Portion Zucker (2) pürieren. Ebenfalls durch das Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.

Abwechselnd Passionsfruchtcreme und Himbeeren in 2 Dessertgläser schichten; mit Creme abschliessen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Für die Garnitur die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch auslösen. Auf die Creme geben und diese sofort servieren.