

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“  
Montag, 13.02.17  
(Kurt und Edi)**



**Steinpilz-Riesling-Crèmesuppe**

\*\*\*\*\*

**Lammcarré gefüllt mit Speckdatteln  
Venere-Reis und Gemüse**

\*\*\*\*\*

**Vacherin mit Roggenbrot**

\*\*\*\*\*

**Apfeltarte mit Vanilleglacé**

# Steinpilz-Riesling-Crèmesuppe

---

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Kochen: ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Besonderes:

- Steinpilze

wenn tiefgekühlt, im halbgefrorenen  
Zustand schneiden

Wenn getrocknet: 1 : 10

## Zutaten

100 g Butter  
150 g Schalotten, fein gehackt  
500 g Steinpilze  
2 dl Hühnerbouillon, hell  
Konzentriert  
4 dl Rahm  
½ Fl Riesling  
(Kabinett, leichte Restsüsse)  
Fleur de sel

## Zubereitung

Die **Schalotten** in der **Butter** glasieren,  
die geschnittenen **Steinpilze** dazugeben.  
Etwa 10 Minuten unter ständigem Rühren  
mitdämpfen,  
mit **Bouillon** und **Rahm** auffüllen.  
**Riesling** in einer separaten Pfanne auf ein  
Drittel einkochen  
und am Schluss zur Suppe geben.  
Abschmecken

## Tipps

- Passender Wein:  
Kräftiger Weisswein.  
Chardonnay

10. Dezember 2016 Kurt Notter

# Lammcarré, gefüllt mit Speckdatteln, mit Venere-Reis und Gemüse

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
Kochen: ca. 60 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: mittel

Besonderes:

Als Saucebindemittel kann auch **Roux** verwendet werden:

120 g Butter, 150 g Mehl:

**Butter** in einer Kasserole schmelzen,.

Das **Mehl** dazugeben und ohne viel Hitze gut verrühren. Zudecken und bei 160°C ca. 30 Minuten im Ofen garen.

Auskühlen und in die Sauce einrühren.

## Zutaten

### **Lammcarré**

1	kg	Lammcarré, dressiert
200	g	Lammknochen und Parüren (kleine Fleischreste) zerkleinert
30	ml	Erdnussöl
200	g	Rohessspeck
100	g	Matignon (klein gewürfeltes Gemüse: Rübli, Sellerie, Lauch, Zwiebeln)
3	dl	brauner Kalbsfond
3	dl	Rotwein zum Ablöschen
100	g	Datteln und Stein
30	g	Butter

### **Venere-Reis**

2	TL	Butter
2	St	gehackte Zwiebeln
200	g	Venere-Reis (schwarzer Reis)
2	St	Knoblauchzehen
1.4	Lt	Bouillon Butter

## **Gemüse**

## Tipps

Anstelle von Lammknochen kann auch der Bratensatz nach dem Braten weiter aufmontiert werden, z.Bsp. mit **Roux**. Siehe oben: Besonderes.

## Zubereitung

**Lammcarré** parieren (Haut, Sehnen etc. entfernen) und die **Knochen** putzen. Mit einem Wetzstein ein Loch längs durch das Carré stossen und die vorbereiteten **Speckdatteln** damit füllen. Fleisch würzen und im erhitzten **Öl** anbraten. Im Ofen bei 95° knapp 45 Minuten garen bis zur Kerntemperatur von 60°.  
*\*Lammknochen im übrigen Fett rösten, kurz vor dem Ablöschen das **Matignons** dazugeben und mitrösten \**, mit **Wein** ablöschen und mit dem braunen **Kalbsfond** auffüllen. Absieben. Reduzieren, bis die gewünschte Dicke erreicht ist und zum Schluss mit **Butter** verfeinern.

**Butter** in einer Pfanne erhitzen. Die gehackten **Zwiebeln** andünsten. **Venere-Reis** begeben und mitdünsten. Mit 4 dl **Bouillon** ablöschen. **Knoblauchzehen** begeben und bei geschlossenem Deckel bei kleinem Feuer köcheln lassen. Nach 15 Min umrühren, immer wieder **Bouillon** zugeben. 45 Minuten köcheln lassen. Am Schluss den **Knoblauch** entfernen und **Butter** begeben.

Am besten **saisonale Gemüse**.

# Vacherin mit Roggenbrot

---

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Kochen: ca. 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Besonderes:

-

## Zutaten

1	St	Vacherin
1	TL	Kümmel
1		Roggenbrot

## Zubereitung

Ofen auf 150° C vorheizen.

Den **Käse** im Ofen zirka 15 Minuten schmelzen lassen. Herausnehmen, Deckel mit dem Messer dem Rand entlang aufschneiden und entfernen. **Kümmel** darüber streuen. Mit **Roggenbrot** servieren.

Käse, zum Dessert serviert, rundet ein Menu perfekt ab.

## Tipps

- Passender Wein:  
Kräftiger Weisswein.  
Chardonnay

## Apfeltarte mit Vanilleglace

---

Für 4 Personen (knapp 8 Personen)

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Besonderes:

-

### Zutaten

- 1 St Blätterteigrolle  
Für d = 30 cm
- 50 g geriebene Haselnüsse
- 1 St Ei, verquirlt
- 50 g Zucker
- 5 St Äpfel  
z. B. Gravensteiner
- 1 dl Apricoture  
oder  
verdünnte Aprikosenkonfitüre  
(ohne Fruchtstücke)
- 1 Block Vanilleglace

### Zubereitung

Den **Teig** auf ein Tortenblech mit Backpapier legen.

**Nüsse, Ei und Zucker** mischen und den Teig mit der Masse bestreichen.

Die **Äpfel** schälen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Diese kreisförmig auf den **Teig** schichten.

Bei 190° während 20 Minuten knusprig backen.

Aus dem Ofen nehmen und mit erwärmter

**Aprikosenflüssigkeit** bepinseln.

Die ofenwarme Tarte mit einer Kugel

**Vanilleglace** servieren.