

**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

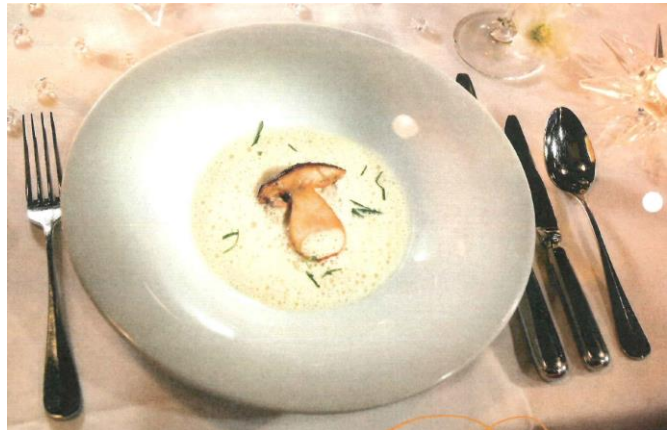
Schwierigkeitsgrad: einfach

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

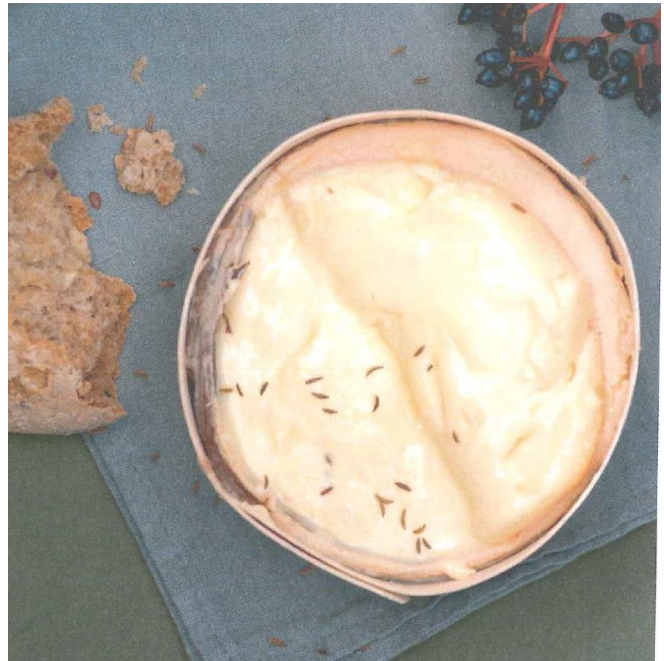
Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

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.