

# Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“ Montag, 14. Oktober 2019



## Herbstmenü

**Kürbissuppe mit Apfel und Rosenkohl**



**Salade Sainte Maure-de-Touraine**



**Roti de Veau Orloff**



**Maroni-Mousse in Blätterteig mit Zwetschgenkompott**

# Kürbissuppe mit Apfel und Rosenkohl

## Zutaten (4 Personen):

300 g Kürbis, Oranger Knirps oder Muscade de Provence  
3-5 Stk Rosenkohl  
1 Apfel  
1 El Zwiebel, fein gehackt  
1 El Öl  
¼ - ½ Tl Ingwer, fein gerieben  
6 dl Gemüsebouillon  
1 dl Wein  
1 dl Wasser  
Salz  
Chilipulver

## Zubereitung:

*(Zubereitungszeit 25 Min, Garzeit/ Anrichten 20 Min)*

Den Kürbis schälen, die Kerne mit einem Löffel entfernen. Das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden.

Davon 2 El beiseitelegen. Während die Suppe kocht, in kleine Würfel von ca. 5mm Seitenlänge schneiden für die Suppeneinlage/Deko.

Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden.

Davon 2 El beiseitelegen. Während die Suppe kocht, in kleine Würfel von ca. 5mm Seitenlänge schneiden für die Suppeneinlage/Deko.

Den Rosenkohl putzen und die äusseren Blätter entfernen. Den Strunk jeweils abschneiden und in die einzelnen Blätter zerteilen. Blanchieren und in eiskaltem Wasser abkühlen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl erhitzen und Zwiebeln und Ingwer andünsten. Grobe Kürbis- und grobe Apfelwürfel dazugeben und kurz andünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 12 Minuten weich garen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und nochmals 5-10 Min köcheln. Auf die gewünschte Dicke verdünnen mit Wasser, Bouillon oder Milch. Mit Salz und Chilipulver abschmecken.

Die 2 Suppeneinlagen der kleinen Äpfel- und kleinen Kürbiswürfel in 2 separaten Pfannen mit Weisswein und Wasser knackig weichkochen und beiseitelegen.

Die Suppe auf tiefe Teller verteilen, mit Apfel- und Kürbiswürfeln sowie Rosenkohlblättern garnieren.

## Salade Sainte Maure-de-Touraine

### Zutaten (4 Personen):

1 El Bienenhonig  
160 g Radicchio oder halb-halb  
mit Nüsslisalat  
100 g Selles-sur-Cher,  
Ziegenkäse (ersatzweise  
Pecorino oder Parmesan)  
2 getrocknete Feigen  
6 Walnüsse  
160 g weisse Trauben  
¼ Apfel  
1 El Olivenöl extra Vergine  
Salz  
1 EL Granatapfelsaft (nach Belieben)



### Zubereitung:

Feigen in Achtel-Spalten schneiden. Trauben halbieren und Kerne herausnehmen. Apfelviertel mit der Schale in feine Scheiben schneiden. Honig in einer warmen Pfanne flüssig werden lassen. Radicchio zerpfücken, waschen und gut abtropfen, mit etwas Olivenöl beträufeln und Salz darüber streuen, nach Belieben mit etwas Granatapfelsaft ansäuern, mischen und zusammen mit den übrigen Zutaten in Teller verteilen.

Mit dem warmen Honig beträufeln und Käse in kleinen Stücken darüber streuen, sofort servieren.

# **Roti de Veau Orloff**

(Selle de Veau Orloff oder Veau Orloff)

## **Zutaten (10 Personen):**

1 Kalbskarree à 2 kg  
2 El Traubenkernöl  
Meersalz, Pfeffer

### **Duxelle**

800 g feste Champignons (oder 300 g Champignons und 200 g getrocknete Steinpilze)  
30 g Butter  
Salz  
1 Zitrone

### **Gemüsegarnitur**

1.5 kg grünes Gemüse wie Spinat, Mangold, Krautstiel oder auch Salatblätter)  
50 g gehackte Zwiebeln  
30 g Butter  
200 g Champignons  
Salz

### **Béchamel**

25 g Butter  
30 g Mehl  
250 g Milch

## **Zubereitung:**

Das Karree von allen Seiten mit dem Traubenkernöl bestreichen und in einem heissen Bräter rundherum bräunen. Anschliessend im auf 180 Grad C vorgeheizten Ofen eine gute Stunde oder bei 120 Grad C etwa 1 Stunde 45 Minuten auf eine Kerntemperatur von 60 Grad C braten. Dabei immer wieder mit Bratensaft begossen und mehrmals wenden.

Für die Duxelle die Champignons rüsten, evtl. auch schälen. Pilze fein hacken. Butter in einer weiten Bratpfanne bei mittlerer Temperatur schmelzen und die fein geschnittenen Pilze darin dünsten. Mit etwa 1 TL Zitronensaft und etwas Salz abschmecken und solange weiterköcheln, bis die Flüssigkeit verdunstet und eine „trockene“ Duxelle entstanden ist. Mit einer eingestochenen Folie bedeckt beiseitestellen.

Für die Gemüsegarntur die Blätter sortieren und gründlich waschen. Vom Krautstiel oder Mangold die grossen, weissen Rippen heraustrennen und separat verwenden. Grosse Blätter in 4-5 cm grosse Stücke schneiden. In einer Bratpfanne 20 g Butter schmelzen lassen und die Zwiebeln darin andünsten. Blätter dazu geben und unter mehrmaligem Wenden 4-5 Minuten lang sautieren. Leicht salzen und zugedeckt beiseitestellen. Die Champignons kurz vor dem Anrichten rüsten, anschliessend dickblättrig oder in Achtel schneiden und in der restlichen Butter für eine Garnitur braten.

Die Butter für die Béchamel schmelzen, das Mehl einrühren und bei mittlerer Temperatur köcheln, ohne dass das Mehl braun wird. Die kalte Milch einrühren und unter stetem Rühren 5-6 Minuten köcheln lassen. Mit einer eingestochenen Folie bedeckt beiseitestellen.

Das gegarte Fleisch an einem warmen Ort (40-50 Grad C) für etwa 15-20 Minuten rasten lassen.

Das Fleisch an einem Stück vom Knochen lösen, dabei sollen an beiden Enden ein etwa 1 cm grosses Stück am Knochen bleiben (ähnlich einer Buchstütze). Das ausgelöste Stück in Scheiben von ca. 1 cm dicke schneiden. Nun werden die Fleischscheiben abwechselungsweise mit der Duxelle bestreichen und wieder im Knochenstück eingesetzt, bis alle Scheiben wieder im Karree sind.

Das Karree wieder in die Bratform legen und mit der Béchamel die Oberfläche grosszügig bestreichen. Im Ofen mit Grillfunktion und bei höchster Hitze oder noch besser in einem Salamander für 2-3 Minuten leicht bräunen.

**Anrichten:**

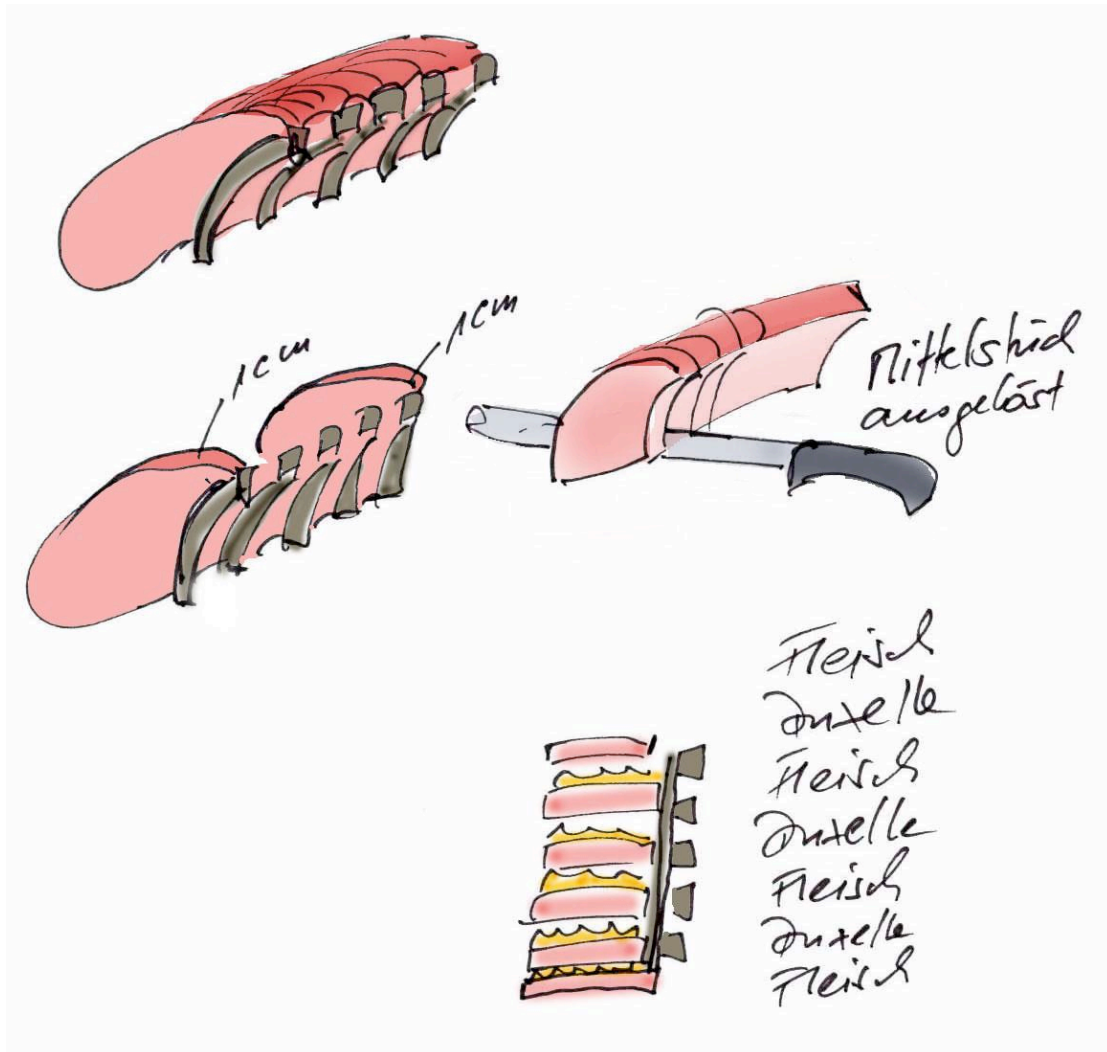
Das Gericht wird am Tisch angerichtet: Auf einer Servierplatte wird das Gemüse ausgelegt und die gebratenen Champignons darauf angerichtet. Das Karree seitlich aufgelegt.

Am Tisch wird zuerst das Grüngemüse als Spiegel aufgelegt, Eine Scheibe der Veau Orloff auf dem Gemüse angerichtet und am Schluss mit den gebratenen Champignons garniert.

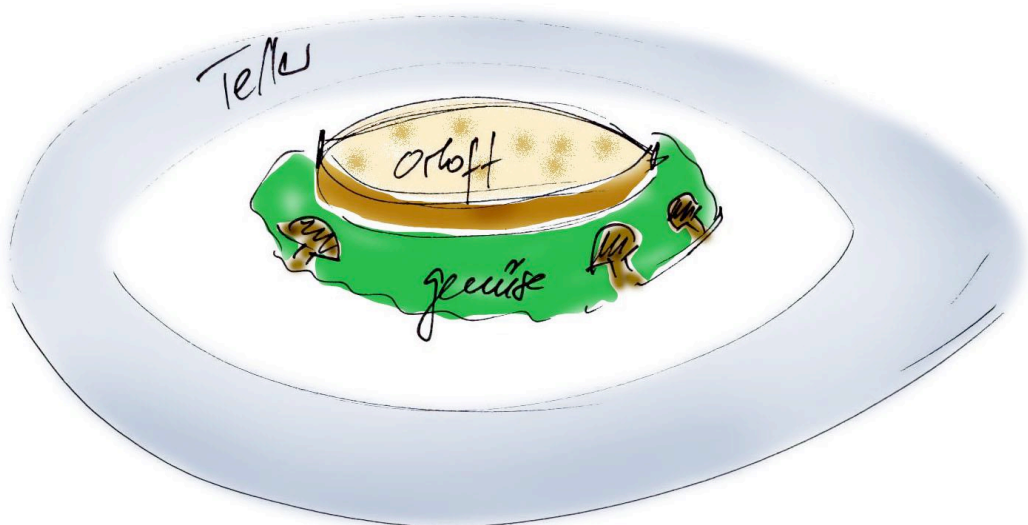
Falls noch Duxelle-Béchamel vorhanden ist, wird diese separat in einer Sauciere gereicht.

# Illustration Zubereitung und Anrichten

Karree auslösen und wieder füllen:



Anrichten:



# Maroni-Mousse in Blätterteig mit Zwetschenkompott

## Zutaten (4 Personen)

### Teig

200 g Blätterteig  
300 g Vermicelles  
½ TI Kirsch oder Grappa  
etwas Vanillemark  
1 dl Vollrahm (geschlagen)

Puderzucker

400 g Zwetschgen  
1 dl Rotwein  
1 El Zucker



## Zubereitung

Blätterteig ausbreiten und einseitig mit Wasser bestreichen, Zucker darüber streuen und 1x zusammenfallen. Oberseite wieder mit Wasser bestreichen und mit Zucker (oder Hagelzucker) bestreuen. Anschliessend in gleich grosse Quadrate von ca. 8 cm schneiden (Pizzaroller verwenden).

Im auf 220° C vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen, Hitze reduzieren und bei leicht geöffneter Türe 8-10 Minuten fertigbacken und erkalten lassen.

Die Vermicelli-Masse mit einem halben TI Kirsch oder Grappa und nach Belieben mit etwas Vanillemark mischen (Mixer). Kurz vor dem Anrichten den Vollrahm darunterziehen. Die Sämigkeit kann man mit der Rahmmenge steuern.

Für das Kompott alle Zutaten aufkochen. Zwetschgen knapp unter dem Siedepunkt 3-5 Minuten knapp weich garen. Anschliessend auskühlen lassen.

Zum Anrichten Blätterteig querdurch schneiden, untere Hälfte auf den Teller legen und mit einem Spritzsack Mousse darauf geben. Mit Blätterteig decken und mit Puderzucker bestäuben.