



03.03.2017, Markus Schild

## Menu

### Suppe

**Apfel-Sellerie-Suppe  
mit Beilage**

**x x x**

### Vorspeise

**Lauch-Kürbis-Quiche  
garniert mit Salat**

**x x x**

### Hauptspeise

**Lammcarré mariniert  
Kartoffeltätschli mit Appenzeller Herz  
Bohnen mit Speck**

**x x x**

### Dessert

**Banana-misu**

**x x x**

## Apfel-Sellerie-Suppe

(Zutaten für 4 Personen)

2 x

### Zutaten

600 g **Sellerie**  
2 **Äpfel**  
2 **Zwiebeln**  
25 g **Butter**  
1 Liter **Gemüsebouillon**  
2 ½ dl **Rahm**  
etwas **Pfeffer**  
  
4 Scheiben **Knäckebrot**  
60 g **Frischkäse** (Philadelphia)  
100 g **geräucherter Lachs**  
1 Bund **Schnittlauch**  
etwas **Zitronensaft**  
etwas **Pfeffer**

### Zubereitung

1. Gemüse und Obst in Würfel von ca. 2 cm schneiden. In warmer Butter an dämpfen.
2. Bouillon dazu giessen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln. Suppe pürieren und würzen.
3. Vor dem Servieren Rahm halbfest schlagen. Die Hälfte darunterziehen und nochmals abschmecken.
4. Restlicher Rahm nach dem Anrichten als Garnitur begeben und etwas Schnittlauch darüber streuen.
5. Knäckebrot mit Frischkäse bestreichen. Lachs verteilen und mit ein wenig Zitronensaft beträufeln. Etwas Schnittlauch und Pfeffer darüber streuen.

## Lauch-Kürbis-Quiche

(Zutaten für 4 Personen)

1 x

### Zutaten

600 g **Kürbis** (z.B. Butternut)  
600 g **Lauch**  
2 **Schalotten**  
80 g **Baumnüsse**  
25 g **Butter**  
1 **Kuchenteig** (für Runde Form ca 32 cm)  
  
3 **Eier**  
2 dl **Halbrahm**  
Etwas **Muskat**  
Etwas **Salz**  
Etwas **Pfeffer**

### Zubereitung

1. Kürbis schälen und grob raffeln. Lauch und Schalotten in Ringe schneiden. Baumnüsse grob hacken. Alles in warmer Butter an dämpfen und anschliessend abkühlen lassen.
2. Teig auswallen und in Form legen. Boden mit Gabel einstechen.
3. Abgekühltes Gemüse verteilen.
4. Mit restlichen Zutaten Guss zubereiten und darüber giessen.

### Backen

ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

In 8\* Stücke schneiden und Garnieren mit Salat.  
\*je nach Anzahl jeweils Hälfte in 5 Stücke aufteilen

## Lammcarré mariniert

(Zutaten für 4 Personen)

3 x

### Zutaten

600 g **Lammcarré**  
3 EL **Olivenöl**  
1 EL **Honig**  
1 EL **Senf** (mild)  
1 Bund **Koriander**  
2 **Knoblauchzehen**  
4 cm **Ingwer**  
Etwas **Cognac**  
1 dl **Bouillon**  
25 g **Butter**  
Etwas **Salz**  
Etwas **Pfeffer**  
100 g **Crème fraîche**

### Zubereitung

1. Lammcarré abtupfen.
2. Olivenöl, Honig, Senf und Gewürze mischen. Knoblauchzehen pressen und beifügen. Ingwer fein raspeln, Koriander fein hacken und ebenfalls darunterziehen. Anschliessend abschmecken und Lammcarré damit marinieren. Ca. 1 Stunde oder länger ziehen lassen.
3. Marinierte Lammcarré's in heisser Pfanne gut anbraten. Jede Seite ca. 3 Minuten. Anschliessend mit Bouillon ablöschen. Lammcarré's in eine eingefettete Bratform geben.
4. Lammcarré's bei 180 Grad ca. 15-18 Minuten garen. Dabei immer wieder mit etwas Fonds aus Bratform bestreichen.
5. Sauce reduzieren auf kleiner Flamme. Am Schluss mit Cognac und Crème fraîche verfeinern und abschmecken.
6. Lammcarré schneiden und anrichten. Sauce über angerichtete Lammcarré's verteilen.

## Kartoffeltäschli mit Appenzeller Herz

(Zutaten für 8 Personen)

1.5 x

### Zutaten

1 kg **Kartoffeln** (mehlig kochend)  
50 g **Butter**  
Etwas **Salz**  
Etwas **Pfeffer**  
Etwas **Muskat**  
  
2 **Eier**  
150 g **Mehl**  
150 g **Appenzeller** (grob gerieben)  
Etwas **Bratbutter**

### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Wasser abschütten und Restfeuchtigkeit verdampfen lassen.
2. Kartoffeln passieren und anschliessend würzen.
3. Eier und Mehl daruntermischen.
4. Masse zu Kugeln formen, flach drücken und Rand etwas hochziehen (pro Person 2 Stück).
5. Käse darauf verteilen und mit Masse wieder umschliessen und zu ca. 1.5 – 2.0 cm dicken Tätschli formen und mehlen.
6. Mit Bratbutter in heisser Pfanne goldbraun anbraten lassen. Hitze muss nach erhitzen der Bratbutter etwas reduziert werden.

## Bohnen mit Speck

(Zutaten für 4 Personen)

2 x

### Zutaten

600 g **Bohnen**  
2 **Schalotten**  
1 **Knoblauchzehe**  
150 g **Speck**  
25 g **Butter**  
1 **Knoblauchzehe**  
Etwas **Salz**  
Etwas **Pfeffer**

### Zubereitung

1. Bohnen waschen und 15-20 Minuten in Salzwasser kochen. Wasser abschütten, dabei ein halbes Glas abfangen. Anschliessend Bohnen kalt abbrausen und abtropfen.
2. Schalotten und Knoblauch fein würfeln.
3. Mit Butter in Pfanne alle Zutaten ausser Bohnen gut andünsten.
4. Bohnen anschliessend dazugeben und unterrühren, würzen und mit etwas Kochwasser zugedeckt 5 Minuten weitergaren.

## Banana-misu

(Zutaten für 4 Personen)

3 x

### Zutaten

100 g **Schokolade**  
8 **Löffelbiskuits**  
1 ½ dl **Espresso** (kalt)  
2 **Bananen** (in Scheiben)  
1 EL **Zitronensaft**  
2 EL **Puderzucker**  
2 dl **Rahm** (steif geschlagen)  
150 g **Jogurt nature** (cremig)  
Etwas **Kakaopulver**

### Zubereitung

1. Schokolade in warmem Wasserbad schmelzen lassen.
2. Löffelbiskuits in Gläser verteilen. Die Hälfte des Espressos und die Hälfte der flüssigen Schokolade darüber giessen.
3. Bananen mit Zitronensaft und Puderzucker mischen. Die Hälfte in die Gläser über Löffelbiskuits verteilen.
4. Steif geschlagener Rahm mit Jogurt mischen. Masse in Gläser verteilen.
5. Schichten mit Löffelbiskuits und Bananen wiederholen.
6. 1 Stunde Kühl stellen bis die Masse fest ist. Mit Kakaopulver bestreuen und servieren.