



03.03.2018, Markus Schild

## **Menu**

### Suppe

**Basilikumsuppe mit Morcheln**

**x x x**

### Vorspeise

**Quiche Roquefort & Birnen**

**x x x**

### Hauptspeise

**Kabeljau auf Spinat und Linsen**

**x x x**

### Dessert

**Caramel-Panna-cotta mit Portweifeigen**

**x x x**

## Basilikumsuppe mit Morcheln

(Zutaten für 4 Personen)

3 x

### Zutaten

20 g kleine getrocknete Morcheln  
30 g Basilikum  
100 g feine TK-Erbsen  
Salz, Pfeffer  
130 g Kartoffeln  
80 g Schalotten  
30 g Butter  
100 ml trockener Wermut, (z.B. Noilly Prat)  
200 ml Milch  
  
450 ml Geflügelfond  
1 El mittelscharfer Senf  
0.5 Bund Schnittlauch  
  
180 g Crème fraiche  
150 ml Schlagsahne  
Olivenöl

### Zubereitung

1. Morcheln in 100 ml lauwarmem Wasser 15 Minuten einweichen. Morcheln in ein Sieb geben, abspülen, gut abtropfen lassen und leicht ausdrücken. Basilikumblätter von den Stielen zupfen, 1 Handvoll kleinere Blätter in kaltes Wasser legen. restliches Basilikum mit den Erbsen 30 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren, in ein Sieb giessen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten in feine Streifen schneiden.
2. 20 g Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten. Kartoffeln zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Mit Wermut auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Milch und Fond dazugießen und zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten garen. Mit dem Schneidstab fein pürieren. In ein feines Sieb giessen und gut durchdrücken. Senf unterrühren, einmal aufkochen, mit Salz würzen.
3. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, Morcheln darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne beiseitestellen, Morcheln mit Schnittlauch bestreuen.
4. Kurz vor dem Servieren Sahne, Basilikum und Erbsen zur Suppe geben und so lange pürieren, bis die Suppe schön grün ist. Durch ein feines Sieb in einen Topf giessen, dabei gut durchdrücken. Suppe erneut aufkochen und mit dem Schneidstab aufmixen. In vorgewärmte Suppenteller füllen, mit Morcheln, restlichem Basilikum, Crème fraiche, etwas Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.



## Quiche Roquefort & Birnen

(Zutaten für 8 Personen)

1x für grössere Tarte

### Zutaten

#### Aufguss

4 Birnen  
150 g Roquefort  
4 kleine Schalotten  
100 ml Weisswein  
300 g griechischer Joghurt  
2 Ei  
Salz und Pfeffer

#### Boden

250 g Mehl  
120 g Butter  
60 g geriebener Parmesan  
6-8 EL Wasser  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Für den Quiche Boden die Zutaten zusammen kneten, dann zu einer gleichmassigen Kugel formen. Den Teig ausbreiten und 20 Minuten backen.
2. Die Birnen schälen und in grosse Stückchen schneiden.
3. Die Schalotten klein schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne glasieren, die Birnen Stücken dazu geben und mit dem Weisswein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze in eine Schüssel tun. Käse, griechischer Joghurt und 1 Ei dazugeben.
4. Die Füllung in den vorgebackenen Boden eingiessen und für 30 Minuten bei 180° C Umluft backen.
5. Wenn es fertig gebacken ist, die Quiche kurz abkühlen lassen bevor man sie geniessen darf.



# Kabeljau auf Spinat und Linsen

(Zutaten für 4 Personen)

3 x

## Zutaten

### Fisch und Spinat-Linsen

500 g Kartoffeln  
150 g Puy-Linsen  
1 Schalotte, (30 g)  
1 Knoblauchzehe  
1 Prise Muskat  
5 El Öl  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
300 g Baby-Blattspinat  
Kabeljaufilets  
30 g Butter  
Pfeffer  
1 geh. El Mehl

### Meerrettichcreme

5 El Milch  
120 ml Rapskernöl  
3 El passierte Tomaten  
Salz  
25 g frischer Meerrettich

## Zubereitung

1. Für die Meerrettichcreme die Milch lauwarm erhitzen und in einen Rührbecher geben. Mit dem Schneidstab pürieren, dabei das Rapsöl langsam in dünnem Strahl zulaufen lassen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Tomaten unterrühren und mit Salz würzen. Meerrettich schälen, fein reiben, unter die Creme rühren und abgedeckt beiseitestellen.
2. Linsen im Sieb heiss abspülen und abtropfen lassen. Schalotte fein würfeln, Knoblauch fein hacken. Schalotten im breiten Topf in 2 El heissem Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch und linsen kurz mitdünsten. Lorbeer, Muskat und 300 ml Wasser zugeben, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 25 Minuten kochen lassen.
3. Inzwischen Kartoffeln in 0.5 cm kleine Würfel schneiden. Anschliessend im breiten Topf in Boden deckenden, heissem Öl bei hoher Hitze goldbraun anbraten. Kartoffeln können gut 10-20 Minuten bei kleiner Hitze warm gehalten werden.
4. Spinat verlesen, waschen, trocken schleudern und beiseitestellen. Fisch auf der Hautseite mit einem scharfen Messer drei- bis viermal schräg einschneiden. Butter und restliches Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Hautseite ins Mehl drücken, überschüssiges Mehl vorsichtig abschütteln. Fisch auf der bemehlten Seite bei mittlerer bis starker Hitze 5 Minuten knusprig braten, wenden und 2-3 Minuten bei kleinster Hitze ziehen lassen.
5. Inzwischen den Spinat unter die Linsen heben, zugedeckt zusammenfallen lassen und mit Salz würzen. Kabeljau auf den Spinatlinsen mit Bratkartoffeln und Meerrettichcreme auf vorgewärmten Tellern anrichten.



## Caramel-Panna-cotta mit Portweifeigen

### Zutaten

8 EL Zucker  
8 EL Wasser

7.5 dl Vollrahm  
5 d Halbrahm  
5 Blatt Gelatine,  
ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt,  
abgetropft

4 dl weisser Portwein  
8 EL Zucker  
10 Feigen, halbiert

### Zubereitung

1. Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-undher-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen.
2. Rahm dazugießen, bei kleiner Hitze auf ca. 4 dl einköcheln, Pfanne von der Platte nehmen. Gelatine unter die heisse Flüssigkeit rühren, durch ein Sieb in einen Messbecher gießen, in die vorbereiteten Förmchen füllen, auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen.
3. Portwein mit dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. Feigen mit der Schnittfläche nach unten in die Flüssigkeit legen, ca. 5 Min. köcheln. Feigen herausnehmen, Flüssigkeit sirupartig einkochen.
4. Panna cotta mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen. Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, Panna cotta auf Teller stürzen, mit den lauwarmen Feigen und dem Sirup anrichten.

