



01.10.2022, Markus Schild

## **Menu**

Suppe

**Orecchiette-Suppentopf**

**x x x**

Vorspeise

**Herbstlicher Vorspeisenteller**

**x x x**

Hauptspeise

**Roastbeef an Sauce Bearnaise  
Pommes Rissolées und Bohnen im Speckmantel**

**x x x**

Dessert

**Cheesecakes im Glas**

**x x x**

## Orecchiette-Suppentopf

(Zutaten für 10 Personen)

### Zutaten

500 g Champignons, fein gescheibelt  
375 g Weisskabis, fein geschnitten  
3 Zwiebeln, fein gehackt  
etwas Butter zum dämpfen  
2,5 dl Weisswein  
ca. 2,5 l Gemüsebouillon  
375 g Teigwaren, (Orecchiette)  
Salz  
Pfeffer

### Garnitur

200 g Gruyère, frisch gerieben  
fein geschnittene Zwiebelringe

### Zubereitung

1. Das Gemüse in der Butter andämpfen. Mit dem Weisswein ablöschen. Die Bouillon dazugießen, aufkochen.
2. Teigwaren beifügen, al dente kochen, würzen.
3. Die Suppe in vorgewärmte Teller verteilen, garnieren.



## Herbstlicher Vorspeisenteller

(Zutaten für 10 Personen)

### Zutaten

#### Datteln mit Füllung

20 Datteln  
10 BaumnuSSHälften, gehackt, geröstet  
200 g Ziegenfrischkäse  
2 - 6 EL Milch  
Salz, Pfeffer  
2 - 4 TL Pfefferminze, fein gehackt  
2 TL Schnittlauch, fein geschnitten  
wenig abgeriebene Zitronenschale

### Zubereitung

1. Gefüllte Datteln: Datteln auf einer Seite längs aufschneiden, Stein entfernen. Restliche Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren, in die Datteln, an Stelle des Steins, füllen. Auf Tellern anrichten.
2. Traubensalat: Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Trauben beifügen, mischen. Ebenfalls auf Tellern anrichten, mit rosa Pfeffer bestreuen.
3. Teller mit Tête de Moine, Brot und Schnittlauch anreichern.

#### Traubensalat:

4 EL Weissweinessig  
Salz, Pfeffer  
6 EL Nuss- oder Traubenkernöl  
800 g gemischte Trauben  
2 TL rosa Pfeffer, zerstoßen  
300 g Tête de Moine AOP Rosetten  
2 Baguette, in Scheiben, getoastet



## Roastbeef an Sauce Bernaise Pommes Rissolées und Bohnen im Speckmantel (Zutaten für 10 Personen)

### Zutaten

#### Roastbeef

2 kg Entrecôte am Stück  
2 EL Öl  
4 Zweige Rosmarin  
60 g Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung

1. Roastbeef 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen mitsamt der ofenfesten Form auf 80 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Pfanne mit dem Öl auf höchster Stufe erhitzen. Roastbeef rundum scharf anbraten, bis es schön goldbraun ist.
3. Fleisch in die vorgewärmte Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Butter und Rosmarinzweige auf das Fleisch legen und die Form in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben. Thermometer auf 55 °C Kerntemperatur einstellen.
5. Nach ca. 2,5 Stunden sollte das Roastbeef die gewünschte Kerntemperatur von 55 °C erreicht haben. Fleisch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und sofort servieren.

#### Pommes Rissolées

1.5 Kg Kartoffeln (fest kochend)  
1L Wasser  
Bratbutter  
Salz

1. Kartoffeln schälen und in 0.5 cm grosse Würfel schneiden
2. Kartoffeln blanchieren im aufgekochtem Wasser, nach 3 Minuten herausnehmen und gut abtropfen
3. Kartoffeln in einer Bratpfanne goldgelb anbraten und anschliessend würzen und anrichten

#### Bohnen mit Speckmantel

1.5 Kg grüne Bohnen  
20 Tranchen Frühstücksspeck  
wenig Bratbutter (Speck enthält selbst Fett)  
Salz und Pfeffer



1. Die Bohnen zunächst waschen und die Enden abschneiden.
2. Gesalzenes Wasser aufkochen. Die Bohnen hinzugeben und etwa 8 Minuten bei geschlossenem Deckel bissfest garen.
3. Die Bohnen in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen. In 20 Portionen aufteilen, fest mit dem Speck umwickeln und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen im Speckmantel hineingeben, Die Päckchen von allen Seiten knusprig anbraten und anschliessend anrichten

### Sauce Bearnaise

1,25 dl	Weissweinessig
2,5 dl	Weisswein
3	Schalotten, fein gehackt
10	weisse Pfefferkörner, gequetscht
4	Estragon Zweige
1/2 TL	Salz
5	Eigelb
250 g	Butter, kalt, in Stücken
2½ TL	Estragon, fein geschnitten
	Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

1. Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Chromstahlpfanne auf 2 Esslöffel einkochen, absieben, Flüssigkeit in die Pfanne zurück- oder eine Chromstahlschüssel geben.
2. Eigelb unter die Reduktion (abgeseibte Flüssigkeit) rühren. Im 80°C warmen Wasserbad zu einer luftigen, cremigen Masse schlagen. Pfanne von der Platte nehmen.
3. Butter unter Rühren begeben, bis die Sauce cremig ist. Aus dem Wasserbad nehmen, Estragon darunter rühren, würzen.

## Cheesecake

### Streusel

100 g Butter  
150 g Vollkorn Petits-Beurre, zerbröseln  
Zimt und wenig Salz

1. Butter in einem Pfännchen erwärmen, zerbröselte Guetzli begeben, mischen. Mit Zimt und Salz würzen. In den Gläsern verteilen. Mit einem kleinen Glas, z.B. Likörglas, Streusel etwas festdrücken, auskühlen lassen.

### Zwetschgenmus

750 g Zwetschgen, in Schnitte  
1 Saft einer halben Zitrone  
2 Vanilleschoten

2. Zwetschgen, Zitronensaft und Vanille aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 15 Min. kochen. Zwetschgen mit dem Stabmixer fein pürieren, auskühlen lassen.

### Masse

4 dl Vollrahm  
500 g Rahmquark  
3 Päckchen Rahmhalter  
Saft von anderthalb Zitronen  
3 Päckchen Vanillezucker

3. Cheesecake-Masse: Rahm, Quark und Rahmfestiger zusammen steif schlagen. Zitronensaft und Vanillezucker kurz darunterrühren. Crème in die Gläser verteilen, glattstreichen. Mit Zwetschgenmus garnieren.

