

**Apfel-Wasabi-Cremesuppe** für 4 Personen

|      |  |
|------|--|
| 4 dl | Apfelsaft, naturtrüb   |
| 35 g | Butter   |
| 1    | Schalotte, fein gehackt  |
| 1 dl | Weisswein  |
| 2 dl | Halbrahm   |
| ½    | Limone, Abrieb und Saft  |
| 1 dl | Gemüsebouillon   |
| 2 cl | Apfelbrand   |
| 1 EL | Maizena Saucenbinder, gehäuft                                  |
| 2    | saure, geschmackvolle Äpfel in groben Würfeln                  |
| 30 g | Wasabi-Paste   |
|      | Salz und Pfeffer   |
| 1    | saurer Apfel in kleinen Würfeln und Schlagrahm für die Einlage |

Die Schalotten mit den grob geschnittenen Apfelwürfeln in Butter glasig anschwitzen und einen Esslöffel Maizena Saucenbinder verrühren.

Mit der Gemüsebouillon, Weisswein und dem Apfelsaft auffüllen, glatt rühren und 5 Min, köcheln lassen.

Die Wasabi-Paste und den Rahm sowie eine Prise Salz dazugeben und kurze Zeit ziehen lassen.

Anschliessend alles mit dem «Zauberstab» pürieren, mit dem Apfelbrand parfümieren, passieren und nochmals aufkochen.

**Käse-Körbli mit Salat gefüllt** für 4 Personen

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 120 g | Sbrinz, gerieben              |
| 80 g  | Specktranchen, fein gewürfelt |
| 1     | Zwiebel, fein gehackt         |
| 1 EL  | Senf                          |
| 1 EL  | Mayonnaise                    |
| 2 EL  | Rapsöl                        |
| 2 EL  | Balsamico Bianco              |
| 200 g | Salat, gerüstet               |
|       | Salz, Pfeffer                 |

Speck und Käse vermischen. Backofen auf 200 °C vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus der Käse-Speck-Mischung mit genügend Abstand 4 Kreise auf dem Backpapier ausstreuen.

4-5 Min. in den vorgeheizten Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist. Herausnehmen und über umgedrehte Schalen legen. Liegen lassen, bis der Käse erkaltet und fest ist.

Aus den übrigen Zutaten eine Sauce anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat mit Sauce vermischen und in den Sbrinz-Körbli anrichten und servieren.



Käse-Körbli konnte nicht an einem Stück hergestellt werden

### Schweinskotelett am Stück für 4 Personen

800 g Kotelett vom Schweizer  
Schwein, am Stück  
(mind. 4 Rippen)

Das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.  
Das Kotelett salzen. Öl in einer ofenfesten Bratpfanne erhitzen und Kotelett darin von allen Seiten insgesamt 6–8 Minuten anbraten. Dann mit Pfeffer würzen und mit Senfmarinade rundherum bestreichen.  
Das Kotelett mit der Pfanne sofort in den auf 150 °C vorgeheizten Ofen (Umluft 140 °C) geben und 1 Stunde 15 Minuten garen lassen, bis es eine Kerntemperatur von 62 °C erreicht hat.  
Das Schweinskotelett aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen und portionieren.



### Morchelsauce für 4 Personen

20 g getrocknete Morcheln  
1 Bundzwiebel mit dem  
Grün  
1 EL Butter  
1 dl Weisswein  
1 dl Kalbsfond oder  
Gemüsebouillon  
2 dl Saucen-Halbrahm  
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Morcheln einweichen, halbieren, gut waschen, abtropfen.  
Bundzwiebel hacken. Grün in Ringe schneiden, beiseite stellen.  
Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Morcheln andämpfen, Zwiebel beigegeben, kurz mitdämpfen.  
Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Fond dazugiessen, auf ca. die Hälfte einköcheln.  
Rahm dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. kochen, bis die Sauce sämig ist.  
 $\frac{3}{4}$  des Bundzwiebelgrün daruntermischen, Sauce würzen, mit dem restlichen Bundzwiebelgrün garnieren.

**Kartoffelstock** für 4 Personen

1 kg mehligkochende  
Kartoffeln  
2–2.5 dl Milch (je nach  
gewünschter Cremigkeit)  
50–80 g Butter  
Salz, Muskat  
etwas Rahm für extra Luxus  
  
Variante:  
etwas Randensaft

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen.  
Wasser abgiessen und die Kartoffeln kurz auf der warmen Herdplatte ausdampfen lassen – das macht den Stock fluffiger.  
Butter zu den heissen Kartoffeln geben und mit dem Stampfer zerdrücken.  
Milch erhitzen (nicht kalt zugeben) und nach und nach einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.  
Mit Salz und Muskat abschmecken.  
Wer's besonders cremig mag, gibt noch einen Schluck Rahm dazu.



**Gemüse** für 4 Personen

Div. Gemüse nach Angebot

Gemüse auswählen : Alles, was gerade günstig ist: Karotten, Lauch, Kohl, Fenchel, Zucchetti, Peperoni, Broccoli, Blumenkohl, Sellerie, Rüebli, Pilze ...  
Gemüse nach Sorte getrennt zubereiten, servieren.



**Indische Crème mit Fruchtsalat** für 4 Personen

500 g Saisonfrüchte,  
½ Zitrone, Saft  
1 EL Honig  
0.5 dl Halbrahm  
½ Brief. Safran  
200 g Jogurt nature  
200 g Magerquark  
40 g Puderzucker  
1 TL gemahlener Zimt  
1 Karambole, in 3 mm  
dünnen Scheiben,  
nach Belieben

Fruchtsalat: Früchte in Stücke schneiden, Zitronensaft und Honig mischen, über die Früchte giessen und 30 Minuten marinieren.

Crème: Halbrahm mit Safran schaumig schlagen. Jogurt und alle Zutaten bis und mit Zimt in einer Schüssel mischen, Halbrahm darunterheben.

Anrichten: Marinierte Früchte in Schalen oder Gläser verteilen, Crème darüber verteilen, mit Karambole garnieren

Die Karambole wird auch Sternfrucht genannt.

