

SEISLER AABE vom 20. September 12

Rezepte von:

Margret Schafer-Poffet

Cécile Waeber-Thalmann

Stéphanie Stritt

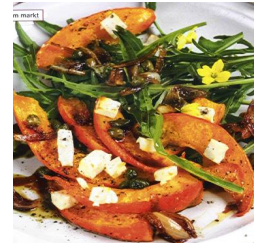
SENSLER LANDFRAUEN KÜCHE



VORSPEISE: PFEFFERMUSSE MIT GEBACKENEN KÜRBISSPALTEN VON MARGRET SCHAFFER-POFFET

Pfeffermousse

Für 6-8 Personen
Terrinenform à ca. 9 dl



Am Vortag:

4 Blatt Gelatine

in reichlich kaltem Wasser einweichen

2 El dreifarbigen Pfeffer

im Mörser oder auf einem
Schneidebrett zerdrücken oder hacken.

200g Ricotta
1 Knoblauchzehe
Salz

mit dem Pfeffer mischen
dazupressen
abschmecken
Gelatine herausnehmen und tropfnass
in einer kleinen Pfanne bei sehr geringer
Hitze schmelzen. Unter gutem Rühren
die Gelatine in die Ricottamasse geben.
Alles gut verrühren.

3 dl Vollrahm

steif schlagen und sorgfältig unter die
Ricottamasse heben.
In eine kalt ausgespülte und mit
Klarsichtfolie ausgelegte Form geben.
(Es eignen sich z.B. auch
Besteckbehälter)
Zugedeckt (Klarsichtfolie) in den
Kühlschrank stellen und mindestens 12
Stunden fest werden lassen.

Kürbisspalten

1 kg Kürbis (z.B. Butternut)

waschen, halbieren, entkernen, je nach
Sorte ggf. schälen und in ca. 1 cm breite
Spalten schneiden. Auf ein mit
Backpapier belegtes Blech legen,
damit bestreichen
würzen

Olivenöl

Salz

Backen: Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kürbis in den
Ofen
schieben und ca. 20 Min. backen, bis er etwas Farbe angenommen
hat.

Sauce

4 El Aceto balsamico bianco

4 El Kürbiskernöl

Pfeffer, wenig Salz

alle Zutaten zusammenverrühren

Rucolasalat

waschen

Servieren: Mousse stürzen, Klarsichtfolie entfernen und in 6-8 Stücke
schneiden.

Kürbisspalten und etwas Rucolasalat dazu anrichten und mit der
Sauce
beträufeln.

Tipp: Anstelle von Kürbis: Spargeln, Avocado, Peperoni (Olivenöl)

HAUPTGANG: AMBER BIER- GESCHNETZELTES AN HONIG- SENF SAUCE VON CÉCILE WAEBER-THALMANN

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g Rindsgeschnetzeltes von Hand geschnitten
1 Stück Rüebli
1 Stück Lauch
1 Zwiebel besteckt mit Lorbeerblatt und 2 Nelken
6 Pfefferkörner

3 dl Bier, z Bsp. Amber von der Brauerei „Jüscht’s“
0.5 dl Aceto Balsamico Essig

1 EL Honig z. Bsp. Marro`s Honig vom Seeli
½ EL grobkörniger Senf

Rahm

Zubereitung:

1. Zutaten bis Pfefferkörner in eine Schüssel geben
2. Bier und Essig erwärmen und über das Fleisch giessen damit es bedeckt ist. 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Beize abgiessen und zurückbehalten. Beize aufkochen, Schaum entfernen
4. Fleisch gut abtropfen lassen, mit Haushaltspapier noch trocknen, in Bratbutter rundherum gut anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus der Bratpfanne nehmen und 2 Esslöffel Mehl rösten. Mit der Beize ablöschen, bei Bedarf noch etwas frisches Bier oder Wasser nach giessen, aufkochen. Honig und Senf in die Sauce geben, Fleisch dazugeben, Beizgemüse kann mit gekocht werden, muss aber vor dem Anrichten entfernt werden. Ca. 1 Stunde auf kleinem Feuer schmoren lassen.
5. Vor dem Anrichten Sauce abschmecken und mit Rahm verfeinern

**Mit Haselnussknöpfli und Saisongemüse, evt. Büschelibinen
anrichten**

Haselnussknöpfli

Zutaten:

275 g Mehl
2 EL Hartweizengriess
50 g feingemahlene Haselnüsse evt. geröstet
1 $\frac{1}{2}$ KL Salz
1 dl Milch
1 dl Wasser
3 Eier

30 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Einen angerührten Teig herstellen. Teig ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Viel Wasser aufkochen, salzen, den Teig portionenweise durch das Spätzlesieb streichen. Wenn sie obenauf schwimmen 3-4 Minuten ziehen lassen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben und sofort in kaltem Wasser abschrecken.
3. Butter in der Bratpfanne erhitzen, die gut abgetropften Knöpfli zugeben und unter wenden goldgelb werden lassen, würzen.

DESSERT: DREIERLEI VOM APFEL VON STÉPHANIE STRITT

Caramelisierte Aepfel

4 Aepfel, zBsp Booskop
70 g Rohrzucker
50 g Butter
Wenig Zitronensaft

Aepfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln
Zucker in einer weiten Pfanne braun werden lassen, Butter und Apfelspalten
zugeben. Wenig auskühlen lassen.

Apfel-Blechkuchen

4 Eier
250 g Zucker
1 Prise Salz
80 g Mehl
250 g Mandeln
250 g geraffelte Aepfel, zBsp.
Prime-Rouge
1 Backpulver
250 g Margarine (flüssig)

Eier, Zucker, Salz schaumig rühren, andere Zutaten beifügen und alles auf ein
Blech verteilen. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Apfel im Glas

50 g Butter
8 Petit-Beurre, grob zerbröselt
2 Äpfel, z Bsp. Gala
Zitronenmelisse
1 EL Puderzucker
Saft einer halben Zitrone
250g Creme fraîche oder
Rahmquark
1 TL Vanille-Paste
Dunkle Schokolade zum
Dekorieren

Äpfel mit Schale in Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Melisse fein hacken und über die Äpfel geben, Puderzucker beifügen und vorsichtig umrühren.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Petit-Beurre zugeben und erkalten lassen, bis die Masse lauwarm ist. In 4 Gläser verteilen. Ganz auskühlen lassen.

Äpfel auf die Gläser verteilen

Creme fraîche mit der Vanillepaste vermischen und ebenfalls in die Gläser verteilen.

Mit einem scharfen Messer auf der Rückseite der Tafel Schokolade Späne abschaben.

Mind. 30 Minuten kühlen.