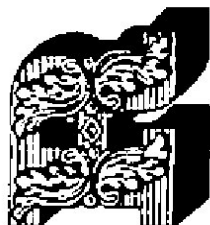


# GRÜSS

◆◆◆

Pikanter Frischkäse



◆◆◆

Tomaten-Ingwer-Suppe



◆◆◆

Hackfleischrolle

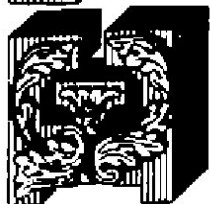
Kürbis-Kartoffelpüree

Bohnen



◆◆◆

Marroni-Mousse

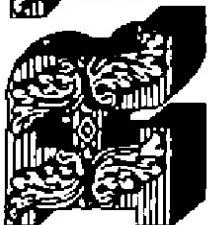


◆◆◆

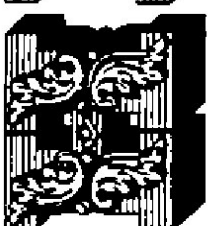
Weine: Weiss: Vermentino di Sardegna 2022, Sardinien  
Rot: Piano del Cerro 2019, Agerenza Italia



Luzern, 17.10.2023



Die Gruppe A wünscht: „en Guete“



Beat Renggli  
Christian Ganglmair  
Patrick Grob  
Peter Ulrich



### Apéro: **Pikanter Frischkäse**

250 g Frischkäse natur  
Sweet Chili Sauce  
1 Paket Mais Chips

Frischkäse en bloc auf eine Platte stürzen. Mit der Chilisaucе reichlich übergießen. Mit den Chips je nach Bedarf abstechen.



### Vorspeise: **Tomaten-Ingwer-Suppe**

100 g Bratspeck in Tranchen  
1 EL Olivenöl  
1 Zwiebel, grob gehackt  
2 Knoblauchzehen, grob gehackt  
1 kg Rispentomate, in Stücken  
30 g Ingwer, fein gerieben  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
1 dl Weisswein  
1dl Wasser  
1 EL kandierter Ingwer, fein gehackt



Specktranchen ohne Fett langsam knusprig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen, beiseite-  
stellen.

Die Tomaten häuten, waagrecht halbieren und die Kerne mitsamt Gallertmasse auffangen. Die  
Tomatenkerne in ein feines Sieb geben, um die Gallerte mit dem Saft durchpassieren.

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch begeben, ca. 3 Min. andämpfen.

Tomaten, Ingwer, Zucker und Salz begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen. Wein,  
Tomatensaft und Wasser dazugiessen, zugedeckt ca. 10 Min. weich kochen, pürieren,  
mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe anrichten, kandierten Ingwer mit dem bereitgestellten Speck anrichten.

## Hauptgang: **Hackbraten**

### Für 6 Portionen

Für das Hackfleisch

- 1 Brötli, «alt»
- 1kg Hackfleisch gemischt
- 1 EL mittelscharfer Senf
- ½ TL Paprikapulver, edelsüss
- 1 Ei
- 1 mittelgrosse Zwiebel fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Für die Füllung

- 30g Butter
- 200g Schinken (Vorderschinken) gekocht
- 250g Champignons
- 1 mittelgrosse Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 EL Honig
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 1 kleiner Bund Peterli, fein geschnitten
- 100g Gouda, mittelalter, geraspelt



### Für die Füllung:

Butter in der Pfanne heiss werden lassen. Schinken und Pilze in feine Streifen schneiden und mit der fein gewürfelten Zwiebel anbraten. Knoblauch und Bienenhonig dazugeben und alles leicht karamellisieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.

### Für die Rolle:

Brötli in etwas kaltem Wasser einweichen. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Senf, Paprika (edelsüss) nach Geschmack würzen. Brötli ausdrücken und auf dem Hackfleisch verteilen. Das Ei, die fein gehackte Zwiebel sowie den fein gehackten Knoblauch dazugeben und alles gut verkneten.

Ein Küchensieb (Holz, bestens geeignet) gut wässern (kaltes Wasser) oder, wenn nicht vorhanden, nimmt man ein entsprechend grosses Stück Frischhaltefolie. Die Hackfleischmasse darauf verteilen und mit einer ebenfalls angefeuchteten Teigrolle, rechteckig und ca. 1,5 cm dick ausrollen.

Jetzt die Masse für die Füllung grossflächig auf dem ausgerollten Hackfleisch verteilen und die fein geschnittene Petersilie und den geraspelten Käse darüber streuen. Mit einem Schaber, Tortenmesser o. ä. den ausgerollten Hackfleischteig zu einer Rolle formen. Die Enden der Rolle von Hand zudrücken (verschliessen) und vorsichtig auf ein eingefettetes Backblech legen. Je nach Grösse oder Menge lassen sich auch 2 kleinere Rollen herstellen.

Im heissen Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 Min. garen (Fingerprobe). Wer gerne eine krosse Oberfläche haben will, sollte den Hackbraten zwischendurch öfters mit Bier übergießen.

Je nach Jahreszeit kann man auch die Füllung variieren (mit frischen Tomatenfilets, Mozzarella, etc.). Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Ausserdem kann die Hackfleischrolle heiss oder kalt serviert werden.

### Für das **Kürbis-Kartoffelpüree**

- 1.2 kg mehligkochende Kartoffeln
- 750g Kürbis (Hokkaido)
- 2dl heisse Milch
- 1.5dl Halbrahm
- 3 EL Butter
- 15 Salbeiblätter
- 1 Knoblauchzehe

### Für die **Bohnen**

- 50g Bohnen
- 1 mittelgrosse Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1.5 EL Bohnenkraut
- 2 EL Butter

### **Kürbis-Kartoffelpüree**

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Das Kürbisfruchtfleisch ebenfalls grob würfeln und beides in kochendem Salzwasser in 25 Minuten weich garen. Anschliessend die Kartoffeln und den Kürbis abgiessen und durch eine Kartoffelpresse drücken (oder mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen). Mit der heissen Milch, dem Halbrahm und der Butter glattrühren und mit Salz und frisch geriebenem Muskat würzen und abschmecken.

Den Salbei waschen, gut abtrocknen und klein zupfen. Die Knoblauchzehe schälen und in kleine Stifte schneiden. Beides in einer Pfanne in heisser Butter kurz frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Püree in vorgewärmte Schälchen füllen, mit dem Salbei und dem Knoblauch bestreuen und heiss servieren.

### **Bohnen**

Die Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Bohnen 10 Minuten in Salzwasser mit dem Bohnenkraut garen. Dann abgiessen und eiskalt abschrecken (wenn die Bohnen nicht sofort weiterverarbeitet werden, kann man sie in ein Sieb mit Eiswürfel geben, damit sie ihre grüne Farbe behalten)

Butter in einen Topf erhitzen, dann die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig andünsten. Die Bohnen in der Butter schwenken und kurz erhitzen. Wer mag, kann Petersilie über die Bohnen streuen.

### **Cognac-Rahm-Sauce**

#### **Für 6 Portionen**

12 cl Cognac  
6 cl Madeira  
4.5 dl Bratensauce  
Salz  
Pfeffer  
1.5 dl Vollrahm

3/4 des Cognacs mit dem Madeira auf die Hälfte einkochen.  
Bratensauce dazu geben, Sauce auf 2/3 einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Rahm steif schlagen und mit restlichem Cognac unter die Sauce heben.

### **Dessert: Marroni-Mousse**

Für 6 Portionen

2 Eier  
2 EL Zucker  
200 g Marronipüree  
1 EL Baileys  
2 dl Vollrahm  
2 EL gebrannte Mandeln, grob gehackt

Eigelb und Eiweiss trennen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät luftig schlagen. Marronipüree und Baileys dazu mischen.

Eiweiss und Rahm je separat steif schlagen und unter die Marronimasse heben.

In Dessertschälchen füllen und mit gebrannten Mandeln verzieren. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

