GEOCHI

Menü

vom 19. September 2017
Sommer trifft Herbst

Apéro:
Avocado-Bruschetta mit Kapern

***

Vorspeise:
Papardelle mit Wildschwein und Feigen

***

Hauptgang:
Champagner–Risotto mit Lauch und Saltimbocca

***

Dessert:
Himbeer-Tiramisu

***

Apéro:
Aperol Spritz

Wein rot:
Insoglio del Cinghiale Tenuta Campo di Sasso 2015

***

Auf gutes Gelingen und en Guete!
Gruppe B:
René Mathys und Urs Zünti (Peter Lüthi, Thomas Blum)

Avocado-Bruschetta mit Kapern

Zutaten

3 EL	Olivenöl
8 Scheiben	Baguettebrot
3-4 TL	Kapern
1 (ca. 250 g)	reife Avocados
2 EL	Zitronensaft
100 g	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer
30 g	getrocknete Tomaten
1 TL	Mehl

Zubereitung

2 EL Oel in einer Pfanne erhitzen. Baguettescheiben in 2 Portionen darin von beiden Seiten goldgelb rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kapern abspülen und gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Kapern hacken. Avocado halbieren, Kern herauslösen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Zitronensaft, gehackten Kapern und Crème fraîche verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten in Streifen schneiden. Uebrige Kapern mit Mehl bestäuben. 1 EL Oel in einer kleinen Pfanne erhitzen. Kapern darin knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Tomaten im Bratfett ebenfalls kurz anbraten und herausnehmen.

Baguettescheiben mit Avocadocrème bestreichen, mit Kapern und Tomaten bestreuen.

Papardelle mit Wildschwein und Feigen

Zutaten

für die Feigen

80 g	getrocknete Feigen
3 EL	Weinbrand
50 g	Walnusskerne
1 EL	Butter

für das Ragout

1	grosse Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	kleine Karotte
1	Knollensellerie (80 g)
1	Petersilienwurzel (80 g)
1,2 kg	Wildschwein (aus der Schulter)
	Salz, Pfeffer
1 TL	gem. Wildgewürz
1 EL	Mehl
3 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
400 ml	kräftiger Rotwein
300 ml	roter Portwein
1,6 l	Wildfond (Glas)
2-3 Zweige	Thymian
1 kleiner Zweig	Rosmarin
2	Lorbeerblätter

für die Nudeln
Pappardelle, Salz und 2 EL Butter

Zubereitung

Feigen in Stücke schneiden, mit Weinbrand beträufeln. Nüsse hacken. Für das Ragout Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln. Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel putzen, schälen, alles ca 1 cm würfeln.

Fleisch von evtl. vorhandenen Sehnen befreien, ca. 2 cm gross würfeln. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen, mit Mehl bestäuben und gut vermischen.

Oel in einem grossen Topf erhitzen, Fleisch darin kräftig anbraten, entstehende Flüssigkeit einkochen. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse hinzufügen, ca. 2 Minuten rösten. Tomatenmark unter Rühren mitrösten.

Rotwein und Portwein mischen. Fleisch mit einem Drittel davon ablöschen, einkochen lassen. Vorgang zweimal wiederholen, bis die Mischung aufgebraucht ist. Wildfond zugiessen, aufkochen. Fleisch ohne Deckel bei schwacher Hitze 2 Stunden kochen lassen.

Thymian, Rosmarin und Lorbeer zugeben, weitere 50 Minuten schmoren, bis das Fleisch weich ist. Fleisch herausheben. Sauce durch ein Sieb in den Topf giessen, Gemüse durchdrücken. Sauce sämig einkochen, Fleisch wieder zugeben, aufkochen.

Inzwischen Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest garen, abgiessen. Butter im Topf aufschäumen, Nudeln darin schwenken. In einer Pfanne Butter erhitzen, Feigen und Nüsse darin 1 Minute erwärmen. Ragout, Nudeln und Frucht-Mix auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit frischem Rosmarin garniert servieren.

Champagner–Risotto mit Lauch

Zutaten / Zubereitung

1 EL	Margarine oder Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
1	Schalotte, fein gehackt	beigeben, andämpfen
250 g	Bleichlauch, halbiert	in feine Streifen schneiden, beifügen, mitdämpfen
250 g	Risotto-Reis	beifügen, glasig dämpfen
3 dl	Champagner	2 dl davon dazugiessen, einkochen, Rest beiseite stellen
6-7 dl	Hühnerbouillon	1/3 Bouillon zum Reis geben, rühren und köcheln, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann weiterfahren bis alle Bouillon aufgebraucht und der Risotto al dente ist.
Restlicher	Champagner (1 dl)	dazugiessen, Pfanne vom Feuer nehmen
50 g	geriebener Parmesan	
	wenig Salz	
	wenig Muskat	
	Pfeffer aus der Mühle	
2-3 EL	Mascarpone	alles unter den Reis mischen, sofort servieren

Saltimbocca

Zutaten

8 Stk.	Schweinsplätzli
4 Tranchen	Rohschinken halbiert
8 Stk.	Salbeiblätter
	Salz und Pfeffer
2 EL	Oel

Zubereitung

Plätzli mit je einer halben Scheibe Rohschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher fixieren.
Plätzli in einer Bratpfanne 90 Sekunden anbraten.
Würzen mit Salz und Pfeffer.

Himbeer–Tiramisu

Zutaten

Kakaopulver zum Bestäuben	
300 g	Rahmquark
330 g	Mascarpone
2 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
1 Stück	Vanilleschote
3 dl	Halbrahm
1 kg	Himbeeren
4 EL	Zucker
250 g	Löffelbiskuits

Zubereitung

Rahmquark, Mascarpone und Vanillezucker in einer Schüssel glatt rühren. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, die Samen herauskratzen und zur Mascarponecreme geben. Den Halbrahm steif schlagen und unter die Creme ziehen. Kühl stellen.

Die Himbeeren waschen und rüsten. Knapp die Hälfte der Beeren mit dem Zucker fein pürieren. Die restlichen Himbeeren würfeln und mit dem Püree mischen.

Eine viereckige Form mit Löffelbiskuits auslegen. Die Hälfte der Himbeermasse darauf verteilen und diese mit der Hälfte der Mascarponecreme decken. Wiederum mit Löffelbiskuits belegen, restliche Himbeeren darüber geben und mit Mascarponecreme abschliessen. Das Himbeer-Tiramisu 3 Stunden kühl stellen.
Vor dem Servieren das Himbeer-Tiramisu dick mit Kakaopulver bestreuen.