

GROBCH LUZERN



Das Menu

vom 14. November 2017

Apéro nach

Piemonteser Art

**Kürbiscrèmesuppe
mit Spinat und Ingwer-Rahm**

**Gefülltes Schweinsfilet
mit Basilikumbutter**

Proseccocrème mit Panettone

Die Weine

Weiss: Arneis di Piemonte

Rot: Rinforzato Primitivo, Ferdinando Giordano

*En Guete wünscht die Gruppe D:
(Andreas Faessli), François Giauque,
Ruedi Gisler und Hans-Heiri Zotz*

Kürbiscrèmesuppe mit Spinat und Ingwer-Rahm

(für ca 4 Personen)

Zutaten

1	Muskatkürbis oder ein Hokkaidokürbis (ca. 1 kg)
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
1 L	Gemüsebouillon
½ TL	Chiliflocken
300 g	Blattspinat
Salz	
1 dl	Rahm
5 g	frischer Ingwer
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Sojasauce



Zubereitung

Den Kürbis halbieren und die Kerne mitsamt dem faserigen Fruchtfleisch herausschauben. Den Muskatkürbis schälen, den Hokkaido waschen (siehe auch nachstehender Rezept-Tipp). Das Kürbisfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Den Kürbis dazugeben und kurz mitdünsten. Die Bouillon dazugiessen und zum Kochen bringen. Die Chiliflocken einrühren und die Suppe zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen, bis der Kürbis weich ist.

Inzwischen den Spinat waschen. In einer Pfanne Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Spinat darin etwa 1 Minute sprudelnd kochen lassen. In ein Sieb abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Den Rahm halbsteif schlagen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Etwas Salz und den Ingwer unter den Rahm mischen.

Die Suppe fein pürieren und mit dem Zitronensaft und der Sojasauce abschmecken. Den Spinat dazugeben und nur noch erhitzen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und jeweils einen Löffel Ingwer-Rahm darauf geben. Den restlichen Rahm separat dazu servieren.

Tipp: Der Hokkaidokürbis hat nicht nur ein aromatisches Fruchtfleisch, er bietet zusätzlich zwei grosse Vorteile: Einerseits sind viele Hokkaidokürbisse so klein, dass man gleich einen ganzen kaufen und verwerten kann. Andererseits muss man ihn nicht schälen. Die Schale ist zwar fest, wird beim Garen aber schön weich und kann deshalb mitgegessen werden.

Gefülltes Schweinsfilet mit Basilikumbutter

(für 4 Personen)

Zutaten

75 g weiche Butter
abgeriebene Schale von ½ Zitrone
1½ Bund Basilikum
½ Bund glattblättrige Petersilie
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Schweinsfilet ca. 500 g
4 Scheiben Parmaschinken dünn geschnitten
1 EL Bratbutter



Zubereitung

In einer kleinen Schüssel die Butter durchrühren, bis sich Spitzchen bilden. Die Zitronenschale fein dazu reiben. 1 Bund Basilikum sowie die Petersilie fein hacken und zur Butter geben. Diese mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen und das Filet darin rundum 3 Minuten anbraten. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Pfanne beiseite stellen, sie wird noch einmal benötigt.

Beim Schweinsfilet auf der Längsseite waagrecht eine tiefe Tasche einschneiden und diese mit der Basilikumbutter füllen.

Einige kleine Blätter des restlichen Basilikums (½ Bund) abzupfen und für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Blätter ebenfalls abzupfen.

Die Rohschinkenscheiben auf der Arbeitsfläche in der Länge des Schweinsfilets überlappend auslegen. Auf der unteren Hälfte der Länge nach ½ der Basilikumblätter auslegen und das Filet darauflegen. Mit den restlichen Blättern belegen und das Filet mit dem Rohschinken umwickeln. Mit Küchenschnur binden.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Die beiseite gelegte Bratpfanne nochmals kräftig erhitzen und wenn nötig wenig Bratbutter nachgeben. Das Schweinsfilet noch einmal 2 Minuten braten. In eine Gratinform legen und sofort im 160 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille je nach Dicke des Filets 18–20 Minuten fertiggaren. Dabei 2–3-mal mit der auslaufenden Basilikumbutter beträufeln. Herausnehmen, mit Folie abdecken und vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

Proseccocrème mit Panettone

(für 4 Gläser à je 1½ dl)

Zutaten

4 dl	Prosecco (z. B. Carpenè Malvolti)
120 g	Zucker
1.5 EL	Maizena
1	Sternanis
3	frische Eier
100 g	Panettone



Zubereitung

Die Zutaten bis zu den frischen Eiern gut verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Creme glatt rühren, in die Gläser verteilen

Den Panettone in ca. 1 cm dicke Stängel schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Für ca. 3 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Backofen rösten.

Lässt sich gut ½ Tage im Voraus vorbereiten. Crème zugedeckt kühl stellen, kurz vor dem Servieren glatt rühren und in die Gläser verteilen. Panettone-Stängel in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.