



**TOPINAMBURSUPPE MIT TOPINAMBURCHIPS**

**SHIITAKE-PILZSALAT**

**MISTKRATZERLI AN ROSMARINSAUCE**

**IM OFEN GEBACKENE RÜEBLI**

**SCHWARZEN REIS**

**GLACEBECHER MIT HIMBEEREN UND APRIKOSENPÜREE**

IM NOVEMBER 2007 VON BEATRIZ, ANNICK UND BRIGITT

## TOPINAMBURSUPPE MIT TOPINAMBURCHIPS

*für 4 – 6 Personen*

### **Zutaten:**

- 6 grosse Topinamburs, geschält und in Scheiben geschnitten (in eine Schüssel mit Wasser und 1 EL Zitronensaft legen, damit sie nicht rötlich verfärben)
- 60 g Butter
- 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Muskatnuss
- 4 dl Milch
- 4 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Sahne
- gehackter Majoran oder Majoranpaste.
- Topinamburchips



### **Zubereitung:**

Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Die abgetropften Topinamburscheiben mit den Zwiebeln dazugeben und etwa 10 Minuten dünsten. Milch, Gemüsebouillon, Gewürze und Salz dazugeben und bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Die Suppe in den Mixer geben und sehr fein pürieren. Durch ein Sieb in den Topf passieren, aufkochen lassen und mit Sahne und Majoran abschmecken. Die Suppe anrichten und mit den Topinamburchips servieren.

### ***Topinamburchips:***

Topinamburs in hauchdünne Scheiben hobeln (wie für Kartoffelchips) und sofort in heissem Öl ausbacken. Sind die Chips hellbraun und knusprig, diese auf einem Küchenpapier zum Abtropfen ausbreiten. Leicht salzen. Auf Plattenpapierservieren.

## SHIITAKE-PILZSALAT

*Für 4 Portionen*

- 600 g Shiitake-Pilze entstielen
- 1 Knoblauchzehe und ½ rote Chilischote fein hacken
- 10 g frischen Ingwer schälen, fein würfeln
- ½ Bund Frühlingszwiebeln putzen, schräg in 1 cm grosse Stücke schneiden
- 2 El Öl in einer grossen Pfanne erhitzen

Frühlingszwiebeln 1 Minute darin anbraten, herausnehmen.

2 El Öl in der Pfanne stark erhitzen, Pilzköpfe hinein geben, unter wenden 5-6 Minuten braten.

Knoblauch, Chili, Ingwer zugeben, 3 weitere Minuten braten.

- 80 ml Weisswein zugiessen, einkochen.
- Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
- ½ Bund Koriandergrün abzupfen, grob hacken.

Mit den Frühlingszwiebeln unter die Pilze heben.

Lauwarm servieren.



## MISTKRATZERLI AN ROSMARINSAUCE

Rezept für 4 Personen

### 4 Mistkratzerli

- 4 Zweiglein Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen halbiert
- 4 Zweiglein Rosmarin

beides in die Mistkratzerli verteilen  
Mit Küchenschnur an die Mistkratzerli binden

### Marinade

- 4 Esslöffel Rosmarinnadeln
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 1 Teelöffel Salz
- Wenig Pfeffer
- 1 Teelöffel Paprika
- 3 Esslöffel Olivenöl

fein hacken

Alles verrühren, Fleisch damit bestreichen, ins Bratgeschirr legen

**Braten:** ca. 15 Min in der oberen Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Dann Hitze auf 180 Grad reduzieren, Bratgeschirr in der Mitte einschieben, Fleisch während ca. 20 Min. fertigbraten. Gesamtbratzeit: ca. 35 Min. Mistkratzerli aus dem Bratgeschirr auf den Herd stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.

### Rosmarinsauce

- 1 dl kräftige Hühnerbouillon
- 2 ½ dl Trockener Weisswein
- 1 Zweiglein Rosmarin

Alles ins Bratgeschirr geben, auf ca. die Hälfte einkochen in eine kleine Pfanne absieben.

- 75 g Margarine oder Butter

in Stücken portionenweise mit dem Schwingbesen darunter rühren, Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, Sauce darf nicht mehr kochen. evtl. nachwürzen

- Nach Bedarf Salz und Pfeffer

**Anrichten:** Auf vorgewärmte Platte geben. Sauce separat dazugeben.



## IM OFEN GEBACKENE RÜEBLI

*Für 4 Personen*

1 kg	grosse Rüebli	schälen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und in feuerfeste Form geben.
2 Teelöffel	Schwarze Pfefferkörner	in Mörser grob zerstossen, über Rüebli streuen.
	Salz	leicht salzen und alles gut mischen
4 Esslöffel	Olivenöl	in Schale geben.
3	Knoblauchzehen	dazu pressen und ebenfalls mit den Rüebli mischen.

Die Rüebli im auf 220° vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 40 Minuten rösten, bis sie weich und leicht gebräunt sind

1 Bund	Glattblättrige Petersilie	Fein hacken und vor dem Servieren über die Rüebli streuen.
--------	---------------------------	--



## SCHWARZEN REIS

Zubereiten wie Risotto.

## GLACEBECHER MIT HIMBEEREN UND APRIKOSENPÜREE

*Für 8 Personen*

800 g	Himbeeren
1	Zitrone
500g	Aprikosen tiefgekühlt, vor Gebrauch leicht antauen lassen
2 – 3 EL	Zucker
8 Kugeln	Rahmglace Chocolat blanc

Zitrone auspressen. Aprikosen mit dem Zitronensaft und Zucker fein pürieren. Püree in Dessertgläser füllen. Himbeeren darauf geben. Je eine Kugel Glace darauf setzen und sofort servieren.

