

Kochabend vom 19. September 2017

Josef



Anmerkungen zum gewählten Menü

Die Tage werden kürzer, die Blätter an den Bäumen bunter, es ist ein sicheres Zeichen, dass der Herbst einzug hält und somit eine bunte Palette von verschiedenen Herbstspezialitäten zur Verfügung stehen. Als Idee zu unserem Kochabend diente mir die bekannte „Berner platte“ als Inspiration.

*Der Frühling ist zwar schön,
doch wenn der Herbst nicht
wär', wär 'zwar das Auge satt,
der Magen aber leer.*

Friedrich von Logau

Ablauf	Zeit bis ca.
Besprechung	19.00
Vorspeise	19.45
Hauptgang	20.45
Dessert	21.45

Nüsslisalat mit Birnen

300g	<i>Nüsslisalat</i>
50g	<i>Baumnüsse</i>
3	<i>Birnen nicht allzu hart</i>
1	<i>kleine Schalotte</i>
1	<i>Knoblauchzehe</i>
2 El	<i>Himbeeressig</i>
3 El	<i>Sonnenblumenöl</i>
1 Tl	<i>Honig</i>
	<i>Salz und Pfeffer zum abschmecken</i>

Die Schalotte in kleinste Würfel schneiden. Essig Öl Schalotte und gepressten Knoblauch, Honig mit Pfeffer und Salz in eine kleine Schüssel geben mit kleinen Schneebesen zügig aufschlagen.

Den Nüsslisalat in einzelne Blätter zupfen und gut waschen.

Die Birnen waschen halbieren Kerngehäuse entfernen und längs in ca. 8mm dicke Spalten schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten. In einer grossen Schüssel die Vinaigrette sehr vorsichtig unter den Nüsslisalat heben.

Anrichten

Salat auf Teller anrichten und die lauwarmen Birnenspalten auf den Salat verteilen und mit Baumnusskernen garnieren.

Für die Sauce 40g Roquefort mit einer Gabel fein zerdrücken und mit dem Halbrahm glatt rühren.

Ausgepresste Knoblauchzehe, Zitronensaft, Aceto, Gewürze und Öl zufügen und alles gut verrühren.

Berner Platte

360g	<i>Siedfleisch</i>
280g	<i>Rippli</i>
200g	<i>geräucherten Speck</i>
160g	<i>Wurst (z.B. Zungenwurst)</i>
80g	<i>Dörrbohnen</i>
40g	<i>Speckwürfeli</i>
500g	<i>Ungekochtes Sauerkraut</i>
	<i>Zwiebel</i>
700g	<i>Kartoffeln</i>

Rippli, Speck in reichlichem Salzwasser 80° ca.1.5 h pochieren. (nicht kochen).
Siedfleisch im Sud erwärmen.

Dörrbohnen in viel siedendes Wasser geben, ohne Salz ca. 30 Minuten kochen.
Dann in ein Sieb schütten und kurz mit kaltem Wasser abkühlen. Speck und
Zwiebeln in Butter andünsten, etwas Bouillon und die vorgekochten Bohnen
dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen.

Sauerkraut andämpfen mit etwas Weisswein ablöschen und Bouillon begeben.
Weichkochen nach ca. 20 Minuten Wurst ganz aufs Sauerkraut legen und
weitergaren.

Mittlere Kartoffeln schälen und ganz lassen. Im Salzwasser weichkochen.
Fleischstücke aufschneiden.

Auf grosse Platten alles schön anrichten Die Kartoffeln mit feingeschnittenem
Petersilie bestreuen

Rohe Apfelcreme

<i>4-5El</i>	<i>Zucker</i>
<i>1</i>	<i>Zitrone, Saft und Schale</i>
<i>3-4</i>	<i>Äpfel</i>
<i>1dl</i>	<i>Rahm</i>
<i>1 dl</i>	<i>Magerquark</i>

Zucker, abgeriebene Zitronenschale und die Hälfte des Zitronensaftes zusammen vermischen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in die Sauce, reiben, sofort umrühren, damit die Äpfel nicht braun werden. Den Magerquark daruntermischen und den geschlagenen Rahm unterziehen und mit dem restlichen Zitronensaft abschmecken.