

CHOCHETE SCHWARZE SPINNE



SUMISWALD

Freitag, 09. Okt. 2020 , Schulküche Sumiswald

Tageschef: Peter Kauer

MENUE

Mengen für 8 Personen

Grosis Sammetsüppchen

Lamm-Bier-Ragout mit
Rosenkohl-Kartoffel-Haube

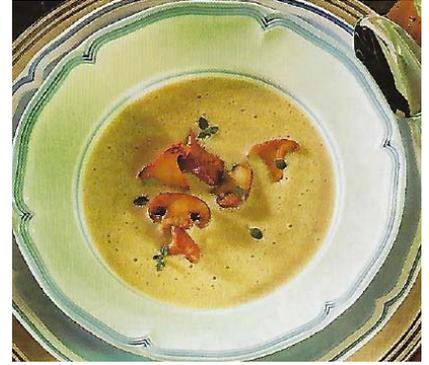
Karamell-Äpfel mit
Streusel und Rahm

Weisswein : Petite Arvine

Rotwein : staa cuvée noir

Grosis Sammetsüppchen

Zutaten :	200 gr	Rüebli
	300 gr	Sellerie
	150 gr	Lauch
	150 gr	Wirz
	2	Zwiebeln
	250 gr	Champignons
	3	Knoblauchzehen
	50 gr	getrocknete Steinpilze
	1 Bu	Thymian
	2	Lorbeerblätter
	3 dl	Milch
	100 gr	Butter
	8 EL	Mehl
		Salz, Pfeffer, Zitronensaft
	3	Eier



- Zubereiten :
- Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen und abtropfen.
Zutaten bis und mit Knoblauch fein schneiden, mit den Steinpilzen, Thymian und Lorbeer in 2,5 l kaltes Wasser geben und aufkochen, 30 Min. köcheln und abkühlen lassen.
Durch ein Sieb abgessen und 1,5 l davon mit der Milch mischen.
Mehl in der Butter ca. 1 Min. unter ständigem Rühren andünsten, mit der Milch-Bouillon ablöschen.
Suppe unter ständigem Rühren aufkochen und 10 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln.
Mit Salz und Pfeffer würzen und wenig Zitronensaft abschmecken.
- Steinpilze in Butter sautieren, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Eier schaumig schlagen.
- Kurz vor dem Servieren noch einmal aufkochen.
Von der Platte ziehen und den Eischaum darunter schwingen.
- Suppe anrichten, mit den sautierten Pilzen und Thymianblättchen garnieren.

Lamm-Bier-Ragout

Zutaten :	8	Schalotten
	4	Knoblauchzehen
	3	Rüebli
	100 gr	Sellerie
	200 gr	Champignons
	1,6 Kg	Lamm-Nierstück
	4 EL	Sonnenblumenöl
	4 EL	Tomatenmark
	4 EL	Mehl
	500 ml	Starkbier
	1 L	Rinderbouillon
	2	Lorbeerblätter
	4	Thymian-Zweige
	2	Eier
	1 TL	Schnittlauch
		Salz, Pfeffer

Zubereiten :
Schalotten und Knoblauch klein schneiden.
Rüebli schälen und in Scheiben schneiden.
Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden.
Champignons putzen und vierteln.

Fleisch in kleine Stücke schneiden und im heissen Öl anbraten.

Gemüse und Tomatenmark begeben und 2-3 Min. mitbraten. Mehl untermischen und mit Bier und Bouillon ablöschen.

Lorbeer und Thymian begeben und ca 30. Min. leicht sämig einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ragout in eine Auflaufform geben, Kartoffel-Rosenkohl-Püree darauf verteilen und mit verquirltem Ei bepinseln.

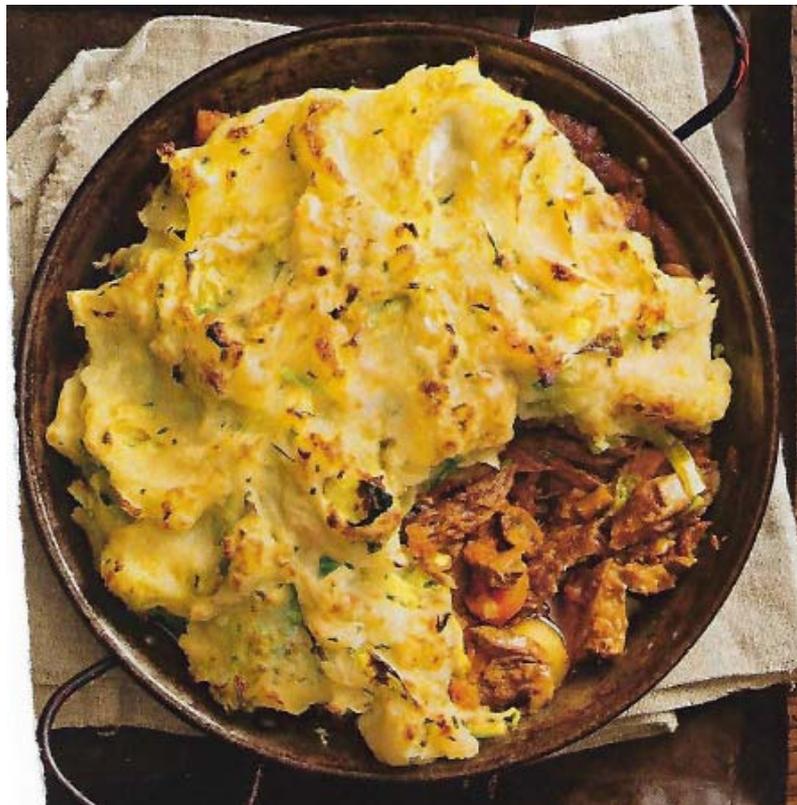
Mit Schnittlauch bestreuen und im Backofen ca. 25 Min. goldbraun überbacken.

Rosenkohl-Kartoffel-Haube

Zutaten : 1,2 Kg Kartoffeln
 500 gr Rosenkohl
 250 ml Milch
 4 TL Senf
 80 gr Butter
 Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereiten : Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
 In Salzwasser ca. 30. Min. gar kochen.
 Rosenkohl putzen, waschen, den Stielansatz einritzen, zu den Kartoffeln geben und mitkochen.

Wasser abgiessen, Kartoffeln und Rosenkohl ausdampfen lassen und grob zerstampfen.
Die heisse Milch, den Senf und die Butter unterrühren.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



Karamell-Äpfel mit Streusel und Rahm

Zutaten :	200 gr	Mehl
	150 gr	Butter
	120 gr	Zucker
	8	säuerliche Äpfel
	4 EL	Butter
	2	Vanilleschoten
	4 EL	Zucker
	1 dl	Apfelsaft
	500 ml	Sahne
	4 EL	Zucker
	2	Vanilleschoten, nur das Mark



Zubereiten :

Backofen vorheizen 180°C (Ober+Unterhitze)
Butter schmelzen. Mehl und Zucker vermischen, dann Butter dazurühren und alles zu Streuseln vermengen.
Teig auf Kuchenblech mit Backpapier verteilen und im Ofen 15-20 Min. goldbraun backen.
Streusel herausnehmen, auskühlen lassen, grob zerbröseln und beiseite stellen.
Äpfel schälen, in 8 Schnitze teilen und entkernen.
Butter mit Vanillemark erhitzen und Äpfel darin leicht bräunen. Alles aus der Pfanne nehmen.
Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und unter ständigem Rühren den Karamell wieder loskochen.
Apfelschnitze begeben und bei geringer Hitze noch kurz ziehen lassen.
Sahne, Zucker und Vanillemark cremig schlagen.
Die Äpfel auf dem Teller im Kreis verteilen, Sahne in die Mitte geben und alles mit Streusel garnieren.
Mit Karamell-Sauce napieren.