

# CHOCHETE SCHWARZE SPINNE



## SUMISWALD

25. Oktober 2024 , Schulküche Sumiswald

Tageschef: Peter Kauer

### MENUE

Mengen für 7 Personen

\*\*\*\*\*

Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich

\*\*\*\*\*

Birne mit Burrata-Creme

\*\*\*\*\*

Reh an Steinpilz-Sauce

\*\*\*\*\*

Kürbispätzli und Wirz

\*\*\*\*\*

Marronikuchen mit Meringue

\*\*\*\*\*

Weisswein : Salamandre (Chasselas)

Rotwein : Massaro (Primitivo)

## Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich

Zutaten :	1	kg	kleine Rote Bete
	30	gr	Ingwer fein gehackt
	2	St	Zwiebel fein gehackt
	3	EL	Olivenöl
	1	l	Gemüsebouillon
	2	St	Orangen, nur Saft
	180	gr	griechisches Joghurt
			Rahm
			Meerrettich
			Petersilie
			Salz, Pfeffer

Zubereiten : Rote Bete putzen, schälen, waschen und in Würfel schneiden.  
Öl erhitzen, Zwiebel und Ingwer andünsten.  
Rote Bete zugeben und kurz mitdünsten.  
Bouillon und Orangensaft zugeben, aufkochen und zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.

Rahm nicht zu steif schlagen und Meerrettich unterrühren.  
Petersilie grob hacken.

Suppe pürieren, Joghurt begeben mit Salz und Pfeffer würzen,  
Suppe anrichten, mit Meerrettichschaum und Petersilie garnieren.



## Birne mit Burrata-Creme

Zutaten :	2	Bd	Basilikum
	75	gr	Pinienkerne
	1,5	dl	Olivenöl
	1	St	Knoblauchzehe, geviertelt
	3	EL	Zitronensaft
	1	EL	Honig
			Salz, Pfeffer
	3	St	Birnen, Williams
	250	gr	Burrata
	150	gr	Frischkäse, gesalzen
	100	gr	Walnüsse
			Salz, Pfeffer

Zubereiten :

Basilikum waschen, gut abtropfen und mit allen Zutaten bis und mit Honig zu einem feinen Pesto pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Walnüsse in einer Pfanne anrösten und dann auf einem Teller abkühlen lassen. Burrata und Frischkäse in einer Schüssel gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten die Birnen halbieren und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. 2 Scheiben auf die Teller legen und mit Burrata-creme bestreichen. Pesto darüber geben und mit zerkrümelten Walnüssen und mit wenig Pfeffer garnieren.



## Reh an Steinpilz-Sauce

Zutaten :	1.4 kg	Rehschnitzel
	100 gr	Steinpilze getrocknet
	2 EL	Bratbutter
	2 St	Zwiebeln, fein gehackt
	2 dl	Fleischbouillon
	4 dl	Saucen-Halbrahm
	1 dl	Calvados
		Salz, Pfeffer

Zubereiten : Pilze in lauwarmes Wasser geben und ca. 1/2 Std. einweichen. Auspressen und grosse Stücke etwas verkleinern. Pilzwasser nicht wegwerfen. Rehschnitzel in Würfel schneiden (ca. 2cm). Bratbutter heiss werden lassen. Das Fleisch portionenweise ca 2 Min. rundum anbraten, in ein Sieb geben, Saft in einem Teller auffangen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt beiseite stellen.

Dem Bratensatz etwas Bratbutter zugeben und Zwiebeln darin andämpfen. Pilze zugeben und ca 5 Min. mitdämpfen. Etwas Pilzwasser und Fleischsaft zugeben und einkochen lassen. Bouillon, Saucenrahm und Calvados zugeben, aufkochen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Sauce würzen, Fleisch begeben und nur noch heiss werden lassen.



## Kürbisspätzli

Zutaten :                    800 gr                    Mehl  
                                  300 gr                    Kürbis (Hokkaido, Butternut)  
                                  8                            Eier  
                                  4 dl                        Milch  
    Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereiten :                    Kürbis schälen und in Würfel schneiden.  
                                  Kürbis in die Milch geben und pürieren.  
                                  Püree ca. 10 Min. köcheln und noch einmal  
                                  bis zu einer feinen Masse pürieren.  
                                  Püree im Wasserbad abkühlen lassen.

Mehl, Eier und Kürbispüree zu einem Teig rühren  
bis er Blasen wirft.  
Teig mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.  
Wasser in einem Topf aufkochen und salzen.  
Teig portionenweise durch das Knöpflesieb streichen.  
Knöpfli an die Oberfläche steigen lassen.  
Mit der Schaumkelle abtropfen lassen und in eine  
Schüssel geben, warmhalten bei 100 Grad.



## Wirz

Zutaten :

2	kg	Wirz
2	St	Zwiebeln
2	Ze	Knoblauch
3	dl	Rahm
		Bratbutter
		Salz, Pfeffer Muskatnuss

Zubereiten :

Wirz vierteln, den Strunk und harte Stellen an den Blättern entfernen. In feine Streifen schneiden.  
Wirz waschen und gut abtropfen.  
Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in der Bratbutter glasig dünsten.  
Den Wirz zugeben und weiter dünsten.  
Den Rahm dazugeben und zugedeckt auf mittlerer Stufe köcheln lassen bis der Wirz bissfest ist.  
Den Deckel entfernen und den Rahm noch etwas einkochen lassen.  
mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



## Marronikuchen mit Meringue

Zutaten :	100 gr	Zucker
	100 gr	weiche Butter
	1 Pr	Salz
	1 St	Vanillestengelmark
	2 St	Eier
	250 gr	Marronipüree
	75 gr	Mehl
	1 dl	Rahm
	1/2 TL	Backpulver
	50 gr	Mini-Meringues
	2 dl	Rahm, geschlagen

Zubereiten :  
Backofen vorheizen: 180° Umluft.  
Butter rühren bis sich Spitzchen bilden.  
Zucker, Salz und Vanille dazurühren.  
Eier beifügen und rühren bis die Masse hell ist.  
Rahm und Marronipüree gut darunterrühren.  
Mehl und Backpulver mischen, dazusieben und  
und kurz daruntermischen.  
Den Teig in die vorbereitete Form (32 cm) füllen,  
glattstreichen.

Einige Meringues zerkrümeln und darüber streuen.  
Mit den restlichen Meringues belegen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen in der unteren  
Hälfte 35-40 Min. backen und dann kühl stellen

