

## **Säntis Chuchi Heiden**

Chochete vom 1. November 2018  
Schulküche Gerbe

**Abmeldungen bis Montag 29. November 2018**  
**Tel. 071 891 53 01**

### **Menue**

\*\*\*\*\*

**Marronisuppe  
mit Marsalaschaum**

\*\*\*\*\*

**Gebratenes Pilz-Carpaccio**

\*\*\*\*\*

**Rehinvoltini an Cranberry-Portwein-Jus  
Spätzli**

\*\*\*

**Überbackene Birnencreme**

# Marronisuppe mit Marsalaschaum

## Zutaten für 4 Personen

0,5 dl Olivenöl  
1 kleine Schalotte fein geschnitten  
50 g Lauch in feine Würfel geschnitten  
25 g Knollensellerie in feine Würfel geschnitten  
1 Kartoffel geschält in Scheiben geschnitten  
250 g Marroni geschält  
2 cl Marsala  
0,7 dl Bouillon  
1,5 dl Vollrahm  
Salz, Pfeffer

## **Marsalaschaum**

1 dl Rahm  
2 cl Marsala  
Salz

## **Garnitur**

1 kleinen Steinpilz geputzt in feine Scheiben geschnitten  
Wenig Thymianblättchen

## Zubereitung Marronisuppe

Die Schalotten und die Gemüswürfel in Olivenöl andünsten. Die Kartoffelscheiben und die Marroni dazugeben und mit Marsala ablöschen. Die Bouillon hinzufügen, dann alles weich kochen, anschliessend pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Das Ganze noch einmal aufkochen, mit dem Rahm verfeinern und abschmecken.

## **Marsalaschaum**

Den Rahm und den Marsala aufkochen, mit Salz würzen und mit dem Stabmixer aufmontieren.

## **Anrichten**

Die Marronisuppe in vorgewärmte Suppenteller verteilen. Die Suppe mit dem Marsalaschaum, den Steinpilzscheiben und dem Thymianblättchen garnieren.

# Gebratenes Pilz- Carpaccio

## Zutaten für 4 Personen

500 g gemischte Pilze, z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, Eierschwämmli, Steinpilze  
1 Zitrone  
50 g Rucola  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Rabsöl  
2 EL Butter  
Salz, rosa Pfeffer

## Zubereitung

Pilze putzen. Je nach Grösse halbieren und in dünne Scheiben schneiden oder ganz lassen.

Zitrone auspressen, Pilze damit beträufeln.

Rucola fein schneiden, Knoblauch dazupressen, mit Öl mischen und mit Salz würzen.

Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, Pilze darin rundum braten, mit rosa Pfeffer würzen.

Anrichten und mit dem Rucolaöl beträufeln.

Dazu passt Baguette.

# Rehinvoltini an Cranberry-Portwein-Jus

## Zutaten für 4 Personen

### Rehinvoltini

50 g	Schalotten
50 g	Hirschsalsiz in Scheiben
3 EL	Bratbutter
12	Rehschnitzel à ca. 50 g
3 EL	mittelscharfer Senf
12Tranchen	Wildschwein-Rohschinken

### Spätzli

200 g	Weissmehl
100 g	Knöpfli-Mehl
1 TL	Salz
1,5 dl	kohlensäurehaltiges Mineralwasser
150 g	Quark
3	Eier

### Cranberry-Portwein- Jus

30 g	getrocknete Cranberrys
1 dl	roter Portwein
2 dl	Wildfond
1	Schalotte fein gehackt
1 Zweiglein	Rosmarin
50 g	Butter kalt, in Stücken

## Zubereitung

### Spätzli

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Wasser Quark und Eier gut verrühren. Nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Teig auf ein rechteckiges Brett geben, mit dem Suppen Löffel schmale Spätzli ins Kochwasser schaben, oder den Teig durch ein Spätzlisieb drücken. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken. In eine Schüssel geben.

Spätzli kurz vor dem Servieren in einer beschichteten Pfanne in wenig Butter schwenken.

### Rehinvoltini

Schalotten fein hacken. Salsiz in Würfelchen schneiden. Salbeiblättchen von den Stielen zupfen. Einige Blättchen in feine Streifen schneiden. Etwas Butter erhitzen, gehackte Schalotten, Salsiz und Salbeistreifen ca. 5 Min. darin andünsten. Füllung etwas abkühlen lassen.

Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Schnitzel zwischen Backpapier leicht flach klopfen. Dünn mit Senf bestreichen. Pro Röllchen eine Tranche Rohschinken und ein Salbeiblatt auf die Schnitzel legen, je ½ EL Füllung darauf verteilen, einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Involtini in Bratbutter rundum 3-4 Min. braten, im Ofen ca. 10 Min. warm halten.

## **Cranberry-Portwein-Jus**

Cranberrys mit ½ EL rotem Portwein aufkochen, in einer kleinen Schüssel abkühlen, ca. 15 Min. ziehen lassen.

Restlichen Portwein und Wildfond mit Schalotten und Rosmarin in derselben Pfanne aufkochen. Flüssigkeit auf ca. 1 dl einkochen, absieben, zurück in die Pfanne giessen. Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben.

Die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, die Sauce nur leicht erwärmen, sie darf nicht einkochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist. Eingeweichte Cranberrys begeben, nur noch heiss werden lassen. Portwein-Jus salzen.

## Überbackene Birnencreme

### Zutaten für 4 Personen

½ dl	Weisswein
1 Stück	Zitronenschale
600 g	Birnen geschält in Schnitzen
½ dl	Rahm geschlagen
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 g	Luzerner Rahmkäse, geraffelt
	Pfeffer grob gemahlen

### Zubereitung

Wein mit Zitronenschale aufkochen, Birnen zugeben, weich kochen.  
Zitronenschale entfernen, Birnen im Saft mit Mixstab pürieren, abkühlen.  
Rahm unterziehen, würzen, in Förmchen abfüllen.  
Käse darüber verteilen, unter dem Ofengrill 5-10 Min. überbacken.  
Grob gemahlene Pfeffer darüber geben.