

CHAEMI – CHUCHI SUHR

Chochete vom 14. Oktober 2014

Rezept für 4 Personen

Ueli Däppen / Christian Steiger

Kürbiscremesuppe

Rehschnitzel Saltimbocca

Risotto mit frischen Eierschwämmen

Warme Zwetschgen mit Zimtglace

Kürbiscremesuppe

- Zutaten:** 600 g Kürbis, in Stücke geschnitten, geschält,
1 Zwiebel, 1 TL Curry,
8 dl Gemüsebouillon, Salz, Pfeffer aus der Mühle
1,25 dl Rahm, Kürbiskerne
- Zubereitung:** Kürbis und gehackte Zwiebel mit Bouillon aufkochen,
würzen, zugedeckt 20-25 Minuten köcheln.
Suppe pürieren, Rahm dazugeben und abschmecken.
In vorgewärmten Suppentellern anrichten,
mit Kürbiskernen garnieren.

Rehschnitzel Saltimbocca

- Zutaten:** 500 g Rehschnitzel, 100 g Rohschinken,
Salbei, wenig Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Sauce:** 1 dl Rotwein, 1 dl Portwein, 1 dl Wildfond,
50 g Butter, 2 Schalotten, ½ EL Bratensauce
- Zubereitung:** Rehschnitzel leicht würzen, 1 Salbeiblatt darauf geben und
mit Rohschinken umwickeln, mit Zahnstocher befestigen.
Mit Bratbutter anbraten und warm stellen.
Bratsatz mit Butter und geschnittenen Schalotten anziehen,
mit Rot- und Portwein ablöschen. Wildfond mit wenig
Bratensauce darunterziehen und einköcheln.
- Anrichten:** Risotto auf Teller, Saucenspiegel, Rehschnitzel darauf legen.

Risotto

Zutaten: 400 g Risottoreis, 150 g frische Eierschwämmli,
1 Zwiebel, Olivenöl, 2 Briefchen Safran, Butter,
1 L Gemüsebouillon, Reibkäse, 2,5 dl Weisswein,
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Reis im Oel andünsten, mit dem Wein ablöschen. Safran be-
geben. Bouillon nach und nach zugeben unter häufigem
Rühren. 18-20 Minuten garen. Eierschwämmli und Zwiebel
mit Butter andünsten und in den letzten 7-10 Minuten
mitgaren. Reibkäse separat servieren.

Warme Zwetschgen mit Zimtglace

Zutaten: 1 kg frische oder 500 g tiefgefrorene Zwetschgen
2 dl Wasser, 2 dl Rotwein, 3 EL Zucker
1 Zimtstange, Zimtglace, Rahm

Zubereitung: Zwetschgen halbieren und entsteinen
Rotwein, Wasser, Zucker und Zimtstange aufkochen,
Zwetschgen zugeben, sanft köcheln lassen, die Früchte
sollen nicht zerfallen. Leicht erkalten lassen,
mit Zimtglace und geschlagenen Rahm anrichten.

En Guete wünscht der Ueli und de Chregu