

**Kürbis-Mascarpone Suppe mit Absinth**

\*\*\*

**Zanderfilet mit Koriander-Salsa**

*Trascampnaes Verdejo 2020*

\*\*\*

**Hirschmedaillons mit Zwetschgensauce**  
**Rahm Wirz mit Trauben und Nüssen**

*Murua Rioja Reserva Especial 2016*

\*\*\*

**Apfelkuchen Marie-Hélène**

*Agriloro Millefiori 2012*

## Kürbis-Mascarpone Suppe mit Absinth

4 Personen



### Zutaten

1 Kilogramm Muscat- oder  
Butternuss-Kürbis, geschält  
und in Stücke geschnitten  
200 ml trockener Weisswein  
Currypulver  
800 ml Gemüse- oder  
Hühnerbouillon  
200 g Mascarpone  
Absinth  
Eine Handvoll Kürbiskerne

Die Kürbisstücke mit dem Wein, einer schönen Prise Currypulver und der Bouillon aufkochen und leicht salzen. Halb zugedeckt während mindestens 30 Minuten köcheln lassen.

Den gekochten Kürbis in einem Blender pürieren. Wenn nötig, zum Verfeinern durch ein Sieb streichen und zurück in die Pfanne geben. Mascarpone einrühren und vorsichtig erhitzen.

Die Suppe mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken und mit einem Schuss Absinth würzen. Da Absinth sehr kräftig schmeckt, zunächst zurückhaltend dosieren und nach dem Probieren schauen, ob es noch etwas mehr verträgt. Zum Servieren mit einigen Kürbiskernen bestreuen.

## Zanderfilet mit Koriander-Salsa

4 Personen



### Zutaten

½ Peperoncino  
½ rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Koriander  
½ Mango  
1 Limette  
6 EL Olivenöl  
Salz  
50 g Cashewkerne  
4 Zanderfilets à ca. 100 g

Peperoncino entkernen. Zwiebel, Peperoncino und Knoblauch fein hacken. Koriander samt Stielen grob hacken. Mango schälen. Fruchtfleisch vom Stein entfernen und in Würfelchen schneiden. Mango, Zwiebel, Knoblauch, Koriander und Peperoncino mischen. Limette auspressen. Saft und zwei Drittel des Öls dazugeben. Salsa mit Salz abschmecken. Cashewkerne grob hacken. Zur Salsa geben. Zanderfilets mit Salz würzen. Im restlichen Öl in einer beschichteten Bratpfanne beidseitig ca. 3 Minuten braten. Mit Koriander-Salsa anrichten und servieren.

## Hirschmedaillons mit Zwetschgensauce auf Rahm Wirz mit Trauben und Nüssen

4 Personen



### Zwetschgensauce

- 1 EL Butter
- 2 Schalotten in feinen Streifen
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 8 Wacholderbeeren, fein gehackt
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Zweiglein Rosmarin, fein geschnitten
- 3 EL Marsala
- 1 ½ dl Wildfond (oder Rindsbouillon)
- 350 g Zwetschgen, in Schnitzen
- 2 TL Zucker
- 50 g Butter, in Stücken, kalt

Butter in einer Pfanne erwärmen. Schalotten und Knoblauch ca. 5 Min. andämpfen. Wacholder, Lorbeer und Rosmarin begeben, kurz mitdämpfen. Marsala und Fond dazu giessen, ca. 2 Min. einkochen.

Zwetschgen und Zucker begeben, ca. 5 Min. köcheln.

Hitze reduzieren, Pfanne von der Platte nehmen.

Butter portionenweise unter Rühren begeben. Dabei Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren bis die Sauce gebunden ist

### Hirsch

- 1 EL Bratbutter
- Hirschmedaillons
- ½ TL Salz
- Wenig Pfeffer

Die Medaillons salzen und pfeffern und mit einem Küchengarn in Form bringen (=umbinden).

In der sehr heißen Pfanne von beiden Seiten anderthalb bis zwei Minuten scharf anbraten. Danach die Pfanne von der heißen Platte ziehen, und den Deckel auflegen. Einen Spalt offen lassen, damit der Wasserdampf abziehen kann. Die Medaillons zehn Minuten ruhen und durchziehen lassen. Sie sollten gar, aber innen noch rosa sein.

Fleisch mit der Zwetschgensauce anrichten.

### **Rahm Wirz mit Trauben und Nüssen**

10 Baumnüsse, grob gehackt  
25 g Rohessspeck in Stücke  
geschnitten  
½ Wirz, ca. 800 g  
½ grosse Zwiebel, fein  
gehackt  
Butter zum Andünsten  
0,5 dl Weisswein  
1,25 dl Rahm  
Salz, Pfeffer  
½ Prise Muskatnuss  
100 g blaue Trauben halbiert  
und entkernt

Baumnüsse und Speck ohne Fett bei grosser Hitze rösten.

Die äusseren Blätter beim Wirz entfernen, den Kopf vierteln und den Strunk entfernen. Den Wirz in gleichmässig feine Streifen schneiden.

Zwiebeln in Butter andünsten, den Wirz dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Sobald der Wein eingekocht ist, den Rahm dazu giessen und den Wirz unter ständigem Rühren knackig garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Trauben, Speck und Baumnüsse daruntermischen.

## Apfelkuchen Marie-Hélène



### Zutaten

100 g Weissmehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
4 grosse Äpfel; z.B. je 1  
Braeburn, Boskoop, Golden  
und Pink Lady gemischt  
2 grosse Eier  
150 g Kristallzucker  
3 EL dunkler Rum  
1/2 TL Vanilleextrakt  
120 g Butter, geschmolzen  
und abgekühlt

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen und eine Springform mit 20 cm Durchmesser ausbutteren. Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel gut mischen.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und in grosse, 3 bis 4 cm grosse Stücke schneiden, beiseitestellen.

Eier in der Küchenmaschine schaumig rühren, den Zucker zugeben und 1 Minuteiterrühren. Rum und Vanilleextrakt zugeben, dann die Hälfte des Mehlsiterrühren.

Wenn alles gut eingearbeitet ist, die Hälfte der geschmolzenen Butter zugeben, dann die restlichen Hälften des Mehls und der Butteriterrühren. Wichtig: Jede Zugabe auf langsamer Stufe einarbeiten. Es soll ein dicker, cremiger Teig entstehen.

Apfelstücke unterheben und mit einem Spatel gut verrühren, bis alle mit Teig überzogen sind.

Die Mischung in die Springform füllen und mit dem Spatel die Oberfläche glattstreichen.

Die Form auf das vorbereitete Blech geben und in den Backofen schieben.

Den Kuchen 50 bis 60 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Mit einer Gabel in den Kuchen stechen. Wenn die Gabel beim Herausziehen sauber und ohne Teigreste herauskommt, ist der Kuchen fertig gebacken und kann aus dem Ofen genommen werden.

Den Kuchen in der Form 5 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Messer an der Innenseite entlangfahren, dann vorsichtig den Ring von der Form lösen.

Der Kuchen schmeckt am besten lauwarm.