

**117. Kochabend  
Freitag, 10.01.2020  
Abendchef: Köbi Wilhelm**



**Süsskartoffeln mit Granatapfel Salsa  
Blätterteigschiffchen mit Birnen**

*2018 Sauvignon blanc*

\*\*\*

**Gerstotto mit Spinat und Bündnerfleisch**

*2017 Pinot noir  
Wulschleger Weine Maienfeld*

\*\*\*

**Lauch-Gratin mit Saucisson / Saucisse aux choux  
und Salzkartoffeln**

\*\*\*

**Apfelküchlein-Lavacake (mit flüssigem Kern)  
mit Vanilleglacé und Passionsfruchtsauce**

## Süsskartoffeln mit Granatapfel Salsa

4 Personen



Zubereitung: 20 Minuten | Backzeit 15 Minuten

### **Süsskartoffeln**

- 4 Süsskartoffeln (eher dünne)
- wenig Olivenöl
- 1 Packung Ricotta

### **Granatapfel Salsa**

- 2 EL Granatapfelkerne (entspricht etwa einem 1/4 Granatapfel)
- 2 EL getrocknete Cranberries, gehackt
- 2 EL Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Balsamico
- 1 TL Honig
- 2 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- 1 Bio-Orange

1 Ofen auf 200°C vorheizen.

2 Süsskartoffeln schälen, in etwa 1cm breite Rädchen schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Olivenöl bepinseln. Bei 200° rund 15 Minuten backen. Rausnehmen und auskühlen lassen.

3 Granatapfel entkernen. Cranberries, Frühlingszwiebeln und Petersilie fein hacken und alle weiteren Zutaten in einer Schüssel vermengen. Etwa 1 EL Orangenschale hineinraffeln und gut vermischen.

4 Die abgekühlten Süsskartoffeln auf eine Platte geben, einen Klecks Ricotta darauf verteilen und etwas Salsa darauf drapieren.

## **Blätterteigschiffchen mit Birnen**

4 Personen

Zubereitung: 30 Minuten | Backzeit 20 Minuten

### **Zutaten**

- 1 Packung Fertig-Blätterteig rechteckig
- 2-3 Birnen
- 1 Frühlingszwiebel

### **Kräutersauce**

- 1 Packung saurer Halbrahm
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- Getrocknete Kräuter: Oregano, Basilikum
- Salz und Pfeffer

1 Backofen auf 220°C vorheizen.

2 Blätterteig in 12 gleich grosse Rechtecke schneiden.

3 Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

4 Kräutersauce mit allen Zutaten anrühren und Blätterteigrechtecke damit bestreichen.

5 Birnen schälen, in ca. 1cm dicke Würfel schneiden, und Birnen auf den Blätterteigstücken verteilen. Die Ränder anschliessend rundherum hoch-klappen und andrücken.

6 Frühlingszwiebeln über alle Blätterteigstücke verstreuen und im Ofen rund 20 Minuten backen.

## Gerstotto mit Spinat und Bündnerfleisch

4 Personen



Vorbereiten: 20 Min. | Kochen: 45 Min. | Nährwert / Person: 483 kcal

- 100 g Bündnerfleisch
- 1 Zwiebel mittelgross
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Butter gehäuft
- 250 g Roll- oder Perlgerste
- 1.5 dl Weisswein
- 1 Liter Gemüsebouillon
- 500 g Spinat frisch, oder  
300 g tiefgekühlter Blattspinat
- 0.5 dl Rahm
- Salz und Mühlenpfeffer
- 75 g Sbrinz AOP oder Parmesan gerieben

1 Das Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2 In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann die Gerste und das Bündnerfleisch beifügen und kurz mitrösten. Mit dem Weisswein ablöschen und unter Rühren vollständig einkochen lassen. Nun die Bouillon beifügen und den Gerstenrisotto unter gelegentlichem Umrühren 45 Minuten leise kochen lassen.

3 Inzwischen frischen Spinat gründlich waschen. Tropfnass in eine Pfanne geben und nur zusammenfallen lassen. Abschütten und sehr gut ausdrücken. Tiefkühlspinat auftauen lassen und ebenfalls gut ausdrücken.

4 Den Rahm steif schlagen.

5 Wenn der Gerstenrisotto weich ist, den Spinat untermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und gut heiss werden lassen. Dann den Käse untermischen und am Schluss den Schlagrahm untermischen.

6 Den Gerstenrisotto sofort servieren.

## Lauch-Gratin mit Saucisson/Saucisse aux choux und Salzkartoffeln

4 Personen



### **Lauch-Gratin**

- 800g Lauch
- 20g getrocknete Steinpilze
- 100g Schinkentranchen
- 150g geriebener Greyerzer
- 1.5dl Rahm
- 1/4TL Salz
- Mühlenpfeffer
- Muskat
- 1 Saucisson vaudois (ca. 400 g)  
oder
- 1 Saucisse aux choux

1 Getrocknete Steinpilze in wenig lauwarmem Wasser min. 0.5h einweichen, abtropfen (Wasser für Lauchsud aufheben) und zerkleinern.

2 Ofen auf 200°C vorheizen.

3 Schinkentranchen in Streifen oder Würfel schneiden.

4 Lauch längs halbieren, in ca. 8cm lange Stücke schneiden und in siedendem Salzwasser 5-10 Minuten kochen.

5 Lauch aus Sud (für Saucisson aufheben) herausfischen und gut abtropfen lassen, in eine gefettete ofenfeste Form schichten.

6 Saucisson / saucisse aux choux in Lauchsud bei rund 80°C (darf nicht kochen!) ca. 45 Minuten ziehen lassen und in Scheiben schneiden.

7 Steinpilze, Schinkenstreifen und geriebener Greyerzer über den Lauch verteilen; 1.5dl Rahm, 1/4TL Salz, Pfeffer und Muskat mischen und darübergießen.

8 Gratinieren ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens.

# Apfelküchlein-Lavacake (mit flüssigem Kern) mit Vanilleglacé und Passionsfruchtsauce

Rezepte je nach Förmchen für 5 .. 7 Stück

Vorbereitung 55 Min. | Backen 15 Min. | Abkühlen 10 Min.



## **Ganache**

- 100g Cailler Crémant (Zartbitterschokolade)
- 1dl Rahm

## **Ganache – Grundrezept**

(Schmelzend zarte Creme aus Rahm und Schokolade, mit Geling - Garantie)

1 Die Schokolade grob hacken und in ein Schüssel geben. Dann den Rahm aufkochen.

2 Den Rahm langsam unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen über die Schokolade giessen, damit sich die Schokolade mit dem Rahm vermischt. Die Ganache sollte am Ende die Konsistenz von weicher Butter haben.

3 Die Ganache abkühlen lassen.

## **Passionsfruchtsauce**

- 1 Orange, Saft verwenden
- 9 Passionsfrüchte
- 50 g Zucker

## **Passionsfruchtsauce**

1 Zwei der Passionsfrüchte beiseite legen. Restliche Früchte halbieren und mit einem Teelöffel Kerne und Fleisch herauslösen. Zusammen mit dem Zucker und dem Orangensaft auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen.

2 Die beiseite gelegten Passionsfrüchte ebenfalls halbieren, Kerne und Fleisch herauslösen und zur Sauce geben.

## **Apfelküchlein-Teig**

- 50g Butter zimmerwarm plus etwas für die Förmchen
- 100g brauner Zucker
- 1 Ei mittelgross
- 100g Mehl
- 1 TL Backpulver

## **Apfelküchlein – Traumhaft gut mit Ganache-Füllung**

1 Zuerst die Ganache nach Grundrezept vorbereiten und im Kühlschrank komplett abkühlen lassen.

2 Förmchen (Silikon-Förmchen oder antihafbeschichtete Muffinförmchen) mit etwas Butter fetten. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

- 80ml Apfelsaft

### **Dekoration**

- Puderzucker  
zum Dekorieren
- 1 Kugel  
Vanilleglacé

3 Für den Teig Butter in einer Schüssel schaumig schlagen, dabei Zucker langsam einrieseln lassen. Ei unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit Apfelsaft zügig unter den Teig rühren.

4 Zwei Esslöffel Teig beiseite stellen und den restlichen Teig in die Förmchen füllen. Eine tiefe Mulde in die Mitte des Teigs drücken.

5 Jeweils 1 Teelöffel der erkalteten Ganache in die Mulde geben.

6 Am Ende die Ganache mit dem beiseite gestellten Teig bedecken / verschliessen.

7 Die Lavacakes im Backofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 15 Minuten backen, bis der Teig um die Ganache durch ist. Dann aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

8 Die Lavacakes auf Teller (auf glatte Oberfläche, nicht auf Kuchengitter – Cakes laufen sonst aus) stürzen, mit Puderzucker dekorieren, 1 Kugel Vanilleglacé hinzufügen und mit Passionsfruchtsauce umgiessen. Sofort servieren.

**Gutes Gelingen und En Gueta wünscht euch Köbi**