

163. Kochabend
Freitag, 10. Januar 2025

Abendchef: Philipp Staudacher



Motto:
Wilde Winterwurzeln

Weisse Tarte mit Rettich

Terlan Pinot Bianco 2023

Pastinaken-Selleriecreme mit geröstetem Wurzelgemüse

Wildbällchen mit Aprikosen

Apfel-Pastinaken-Rösti

Farbige Butter-Rüeblli mit Fenchelsamen

Serpaia di Endrizzi Serpaiolo 2022

Dreikönigskuchen mit Kürbis

Weisse Tarte mit Rettich

4 Personen



Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

- 1 Portion Blätterteig
- wenig Mehl

Teig auf wenig Mehl rechteckig etwa 3 mm dick auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

- 150 g Ricotta

Ricotta verrühren und auf dem Teig verteilen.

- 250 g Schwarzer Winterrettich
- 1 EL Rapsöl
- ¼ TL Salz

Rettich mit dem Hobel sehr fein hobeln, mit dem Rapsöl und dem Salz mischen und auf dem Ricotta verteilen.

- 2 EL Rapssamen
- Pfeffer aus der Mühle

Rapssamen Pfeffer über die Tarte streuen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens etwa 20 Minuten backen.

- 1 EL Rapsöl

Tarte Herausnehmen und mit dem Rapsöl beträufeln.

Varianten:

- Blätterteig selber machen.
- Schwarzen Winterrettich ersetzen durch andere Rettiche oder Randen.
- Ricotta ersetzen durch Doppelrahmfrischkäse oder Rahmquark.
- Nach dem Backen mit 80g fein geschnittener Ziegen-Salami belegen.

Pastinaken-Selleriecreme mit geröstetem Wurzelgemüse

4 Personen



Geröstetes Ofengemüse

- 800 g gemischtes Wurzelgemüse (z. B. Ranten, Karotten, Pastinaken, Süsskartoffeln, Petersilienwurzel)
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Wurzelgemüse nach Bedarf schälen. Ranten in Wedges, übriges Gemüse in Streifen schneiden. In einer grossen Ofenform mit dem Salz vermengen und so verteilen, dass es nicht übereinanderliegt.

40 Minuten backen, zwischendurch einmal umrühren

Pastinakencreme

- 500 g Pastinaken
- 300 g Knollensellerie
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl

- 300 ml Gemüsebouillon

Pastinaken und Sellerie grob würfeln und mit dem Salz vermengen. Das Öl in einem grossen Topf erhitzen und die Pastinaken- und Selleriewürfel darin 5 Minuten unter Rühren farblos anschwitzen.

Die Gemüsebouillon angiesen und Pastinaken und Sellerie im halb geschlossenen Topf bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten sehr weich garen.

Pastinaken und Sellerie abgiessen, sofern noch Kochwasser vorhanden ist, dieses auffangen. Mit einem Pürierstab fein mixen und dafür wieder so viel Kochwasser bzw Gemüsebouillon zugiesen, dass eine cremig-weiche Konsistenz entsteht.

- 1 EL Zitronensaft
- 2 Msp. Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Püree mit Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken

Orangen-Curry-Dressing

- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Weissweinessig
- 1 TL Ahornsirup
- 1 TL körniger Senf
- Saft von ½ Orange (2-3 EL)
- ½ TL Currypulver

Alle Zutaten verrühren und mit Salz abschmecken.

Servieren

- 1 Radicchio (ca. 100 g)

Den Radicchio waschen und einzelne Blättchen in mundgerechte Stücke teilen. Je 3-4 Stück Radicchio am Tellerrand verteilen, mittig die Pastinakencreme, darauf das Ofengemüse. Mit dem Dressing beträufeln und servieren.

Varianten:

- Pastinaken ersetzen durch Petersilienwurz, Sellerie, Topinambur
- Radicchio ersetzen durch Chicorée, Fenchelgrün, Pak Choi

Wildbällchen mit Aprikosen

4 Personen



- 4 getrocknete Aprikosen
- 1 kleine Chilischote
- 2 Zweige Rosmarin

- 400 g Wildhackfleisch

- 2 TL Tomatenmark
- 2 EL Haferflocken (Kleinblatt)
- 1 Ei (Grösse M)
- 1 TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

- 2-3 EL Olivenöl

Die Aprikosen sehr klein schneiden. Die Chili halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln abzupfen und fein hacken.

Das Wildhackfleisch vom Blut trockentupfen.

Sämtliche Zutaten (Öl ausgenommen) gründlich vermengen. Ausreichendes Kneten verhindert, dass die Wildbällchen beim Anbraten zerfallen.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 12 Wildbällchen formen (3 pro Person).

In einer Pfanne im Öl rundum 8-10 Minuten Braten.

Apfel-Pastinaken-Rösti

4 Personen

- 700 g Gschwellti (vom Vortag)
- 500 g Pastinaken
- 1 Apfel
- 1 TL Salz
- 1 TL (getrockneter) Peterli
- 2 EL Bratbutter

- 50 g Parmesan am Stück
- 1 Handvoll Nüsslisalat
- 2 EL Kernemix
- 1 EL Olivenöl
- 2 Prisen Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Gschwellti schälen, Pastinaken, Äpfel nach Wunsch auch. Gschwellti, Pastinaken und Äpfel grob reiben und mit Salz und Peterli mischen. Die Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen, das Gemüse begeben und etwa 8 Minuten rührbraten. Dann etwas andrücken, mit einem Teller beschweren und bei mittlerer Hitze beidseitig je etwa 8 Minuten goldbraun braten.

Parmesan in feine Scheiben hobeln und mit dem Nüsslisalat und dem Kernemix auf der Rösti verteilen. Das Olivenöl darüberträufeln und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen.

Varianten:

- Pastinaken ersetzen mit schwarzem Winterrettich
- Parmesan ersetzen mit Sbrinz
- Nüsslisalat ersetzen mit Asiasalat

Farbige Butter-Rüebli mit Fenchelsamen

4 Personen

- 600 g Rüebli gemischt
- 1 Zwiebel
- 2 EL (gesalzene) Butter

Rüebli mit dem Hobel in etwa 5 mm dünne Scheibchen hobeln. Zwiebel fein hacken und in der warmen Butter etwa 2 Minuten andünsten. Rüebli begeben und etwa 2 Minuten mitdünsten.

- ½ TL Fenchelsamen
- 1 TL Rohrzucker
- 1 dl Gemüsebouillon

Fenchelsamen im Mörser zerstoßen, mit dem Zucker zu den Rüebli geben und etwa 2 Minuten mitdünsten. Die Bouillon dazugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten weich köcheln lassen.

- 3 EL Sonnenblumenkerne
- 1 EL Rohrzucker
- 1 Prise Salz

Die Sonnenblumenkerne, den Rohrzucker und das Salz in einer Bratpfanne mischen, etwa 5 Minuten rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.

- 4 EL saurer Halbrahm

Die Rüebli mit einem Klecks saurem Halbrahm und den Sonnenblumenkernen darauf anrichten.

Dreikönigskuchen mit Kürbis

4 Personen



Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.

- 1 Kürbis Butternuss
 - 1 EL Olivenöl
- Kürbis der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauslösen. Die Kürbishälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die Schnittflächen mit dem Olivenöl bestreichen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens **etwa 50 Minuten** backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit einem Esslöffel das Kürbisfleisch aus der Schale schaben und pürieren. Gewünschte Menge abwiegen, den Rest einfrieren.
- 50 g Butter
- Die Butter in einer Pfanne schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- 500 g Mehl
 - 1 TL Salz
 - 60 g Zucker
- Das Mehl, das Salz und den Zucker in einer Schüssel mischen und eine Mulde eindrücken.
- ½ Würfel Hefe (20g)
 - 3 dl Milch
 - 200 g Kürbispüree
 - 1 Ei
- Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, das Kürbispüree mit dem Ei verquirlen, mit der Butter und der Milch in die Mulde giessen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
- 50 g Sultaninen
- Die Sultaninen gut darunterkneten und den Teig zugedeckt etwa **2 Stunden aufgehen** lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Aus dem Teig 8 Stücke à ca. 80 g abschneiden und den Rest zu einer Grossen Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die 8 Stücke zu Kugeln formen und mit etwas Abstand um die grosse Kugel legen.

- 1 Mandel
 - 1 Ei
- In eine Kugel die Mandel drücken. Den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen. Eine ausreichend grosse Springform um die Kugeln legen. und ca. **30 Minuten aufgehen** lassen
- 30 g Haselnüsse
 - 2 EL grober Rohrzucker
- Die Haselnüsse grob hacken und mit dem Rohrzucker über die Kugeln streuen.

Den Kuchen in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens etwa **30 Minuten backen**. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.