



Kochabend 25. November 2024

Crostini mit Parmaschinken

Herbstsalat mit Hüttenkäse

Kalbsplätzli an Marsalasaucen mit Risotto

Birnencreme mit Schokoladenwürfeln

Crostini mit Parmaschinken

Anzahl Personen 4 (ca. 20min.)

- 12 Scheiben Brot à ca. 15 g
- 1 Feige oder Apfel
- ½ Bund Schnittlauch
- 6 EL Pesto rosso
- 6 Tranchen Rohschinken à ca. 15 g
- Pfeffer



Brotscheiben rösten. Feige oder Apfel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch in kurze Stücke schneiden. Brotscheiben mit Pesto bestreichen. Gut die Hälfte des Schnittlauchs drüberstreuen. Mit je ½ Tranche Rohschinken und etwas Feige oder Apfel belegen. Mit Pfeffer und restlichem Schnittlauch bestreuen.

Herbstsalat mit Hüttenkäse

Anzahl Personen 4 (ca. 15min.)

- 3 EL Aceto Balsamico bianco
- 1.5 EL Olivenöl
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer, nach Bedarf
- 600 g Hüttenkäse nature
- 300 g Salat, zerzupft
- 45 g Baumnusskerne, geröstet, grob gehackt
- 2 Birnen, längs in Scheiben gehobelt



Aceto und Öl in einer Schüssel verrühren, würzen.

Die Hälfte des Hüttenkäses und alle restlichen Zutaten begeben, mischen, anrichten. Restlichen Hüttenkäse dazu servieren.

Kalbsplätzli an Marsalasaucе mit Risotto

Anzahl Personen 4 (ca. 45min.)

- 8 Kalbsplätzli (je ca. 60 g)
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 2 EL Weissmehl
- 1½ EL Olivenöl
- 1 dl Marsala
- 1 dl Rindsbouillon
- 2 Zweiglein Salbei



Plätzli würzen, Mehl in einen tiefen Teller geben, darin wenden. Öl in einer weiten Bratpfanne erhitzen, beidseitig je ca. 1 Min. braten, herausnehmen. Marsala und Bouillon in die Pfanne giessen, Bratensatz lösen, Salbei begeben, aufkochen, ca. 3 Min. einköcheln bis eine cremige Sauce entsteht, Kalbsplätzli mit der Marsalasaucе und dem Risotto anrichten.

Kräuterrisotto:

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 250 g Risotto Reis
- 1½ dl Marsala
- 8 dl Rindsbouillon, aufkochen
- 80 g geriebener Parmesan
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten
- ¼ Bund Salbei, fein geschnitten
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Marsala dazu giessen, fast vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Käse, Kräuter und Butter darunter rühren, würzen.

Birnencreme mit Schokoladenwürfeln

Anzahl Personen 4 (ca. 20min.)

Birnencreme:

500 g Birnen, z.B. Conference, geschält, in kleinen Stücken

3 EL Zitronensaft

3 EL Birnendicksaft

80 g Zucker

3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

2 EL Williams, nach Belieben

2.5 dl Rahm, steif geschlagen

80 g dunkle Schoggiwürfel



Garnitur:

1 Birne in Scheiben, Schokowürfel nach Belieben

Birnencreme:

Birnen, Zitronensaft, Birnendicksaft und Zucker zusammen aufkochen, Birnen weich garen.

Gelatineblätter ausdrücken, zusammen mit dem Williams zur Crème geben, rühren, bis die Gelatine aufgelöst ist. Masse pürieren, ca. 1 Std. auskühlen lassen.

Rahm vorsichtig unter die Crème ziehen.

Ä GUETÄ WÜNSCHT ÜCH DR FRITZ