



Kochen vom 6. März 2019

Dani & Reto



Selleriesuppe mit Williams

Cordon bleu mit Kräuterpanade

Moccamousse

Selleriesuppe mit Williams

EINE SELLERIESUPPE, DIE MIT BIRNENSTÜCKCHEN UND -SCHNAPS-WILLIAMS- AROMATISIERT WIRD, IST NICHT NUR IN DER WEIHNACHTSZEIT EINE FESTLICHE VORSPEISE.

alle Angaben für 4 Personen

Zutaten:

350 g Sellerie (geschält)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Oel zum Braten
1,2 L Gemüsebouillon
½ Zitrone
1,5 dl Williams
1 Birne
Pfeffer
Salz
4 EL Crème fraiche
1 Dill (Zweig)



Zubereitung:

Sellerie in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Sellerie, Zwiebel und Knoblauch im Oel dünsten. Bouillon dazugießen. Zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen bis der Sellerie weich ist. Zitronenschale fein abreiben. Zitrone auspressen. Zitronenschale, -saft und Williams zur Suppe geben. Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Birne in kleine Stücke schneiden. Zur Suppe geben und diese nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit Crème fraiche verfeinern. Suppe schöpfen und mit Dill garnieren.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 15 Min.

+ ca. 30 Min. köcheln lassen

Tipp

Alkoholfrei: Williams durch Apfelsaft ersetzen.

Cordon bleu mit Kräuterpanade und Pommes Duchesse Mit Saison-Gemüse

alle Angaben für 4 Personen

Zutaten:

4 Kalbschnitzel à. ca. 150 g vom Metzger
flach geklopft und zum Füllen aufgeschnitten
Salz
Pfeffer

Füllung:

4 Scheiben Alpkäse à. ca. 30 g
z.b. Walliser Raclette AOP
4 Tranchen Schinken

Kräuterpanade:

150 g Paniermehl
1 Lorbeerblatt, frisch oder getrocknet
1 TL Rosmarinnadeln
1 TL Bergbohnenkraut oder Thymian
Salz
Pfeffer
2-3 EL Mehl
1 Ei, verquirlt mit
1-2 EL Milch
Zahnstocher
Bratbutter oder Bratcrème
Bergbohnenkraut oder Thymian zum Garnieren



Zubereitung:

1. Fleisch innen und aussen würzen
2. Füllung: Je 1 Käsescheibe mit Schinkentranche umwickeln, auf die untere Schnitzelhälfte legen. Rundum sollte ein 2-3 cm breiter Rand frei bleiben. Zweite Schnitzelhälfte darüberlegen, Ränder gut zusammendrücken und die Luft hinausdrücken. Mit Zahnstocher fixieren.
3. Panade: Paniermehl, Kräuter, Salz und Pfeffer auf flachem Teller gut mischen.
4. Fleisch in Mehl, dann in Ei und schliesslich in der Kräuterpanade wenden.
5. Cordons bleus portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig je 4-5 Minuten knusprig braten. Auf Teller anrichten, mit Kräutern garnieren.

Pommes-Duchesse

Zubereitung siehe Packungsanweisung

Saisongemüse

mit wenig Bouillon bissfest kochen



Moccamousse



alle Angaben für 4 Personen

Zutaten:

4 Schalen von je ca. 1,5 dl Inhalt

100 g Mocca-Schokolade, zerbröckelt, geschmolzen

3 dl Halbrahm

1-2 TL sofortlöslicher Kaffee

wenig sofortlöslicher Kaffee zum Bestreuen

4 Brätzeli, zum Garnieren

Zubereitung:

1. Schokolade mit Rahm und Kaffee mischen, flaumig schlagen und in Schalen geben. Bis zum Servieren kühl stellen.
2. Vor dem Servieren garnieren

Mocca-Schokolade durch Crémant- oder Milkschokolade ersetzen

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

- 350 g Sellerie (geschält)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Oel zum Braten
- 1.2 L Gemüseboillon
- 1/2 Zitrone
- 1.5 dl Williams
- 1 Birne
- Pfeffer
- Salz
- 4 EL Crème fraiche
- 1 Dill (Zweig)
- 4 Kalbsschnitzel à. ca. 150g vom Metzger flach geklopft und zum Füllen aufgeschnitten
- 4 Scheiben Albkäse z.b. Walliser Raclette AOP
- 4 Tranchen Schinken
- 150g Paniermehl

- Saisongemüse
- 1 Lorbeerblatt, frisch oder getrocknet
- 1 TL Rosmarinnadeln
- 1 TL Bergbohnenkraut oder Thymian
- 2-3 EL Mehl
- 1 Ei
- 1-2 EL Milch
- Zahnstocher
- Bratbutter oder Bratcrème
- 100g Mocca-Schokolade
- 3 dl Halbrahm
- 1-2 TL sofortlöslicher Kaffee
- 4 Brätzeli