

Tessiner Herbst am 19.10.2013



Marronisuppe
Grillierter Kürbis mit Büffelmozzarella
Wildschweinfilet mit Quitten
Kastaniengnocchi
Marronimousse mit Holunderconfit

Marronisuppe

4 PERSONEN

Zutaten

300gr geschälte Marroni
1L Gemüsebouillon
2dl Milch
1dl Schlagrahm
40gr Butter
20gr Zucker
1 Zwiebel
1 kleiner Lauch
100gr Knollensellerie
1 Lorbeerblatt
etwas Peterli

Zubereitung

Gemüse in Butter andünsten. Marroni zugeben und mit dem Zucker glacieren! Mit frischem Wasser (ca. 1 Liter) und der Milch ablöschen und ein Blatt Lorbeer zufügen. Gemüse-Bouillon zugeben und ca. 60 Minuten köcheln lassen. Lorbeer herausnehmen und alles pürieren bis ein feines, cremiges aber ein nicht zu dickes Súppli entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Rahm-Rosette und gehacktem Perterli garnieren.

Diese Suppe ist wirklich alles andere als ein dickes Súppli, wohl viel zu mastig, wenn dem so wäre.

Grillierter Kürbis mit Büffelmozzarella

4 PERSONEN

Zutaten

250g Kürbis, z. B. Butternuss, gerüstet gewogen

4 EL Olivenöl

100g Rucola

2 Kugeln Mozzarella di bufala à 125 g

2 EL Aceto balsamico invecchiato

1 TL Thymianhonig

Zubereitung

Kürbis in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis im Backofen beidseitig 2–3 Minuten grillieren. Abkühlen lassen.

Rucola auf Teller geben, Kürbis darüberverteilen. Mozzarella in Stücke schneiden und auf dem Kürbis anrichten. Alles mit restlichem Öl, Balsamico und Honig beträufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Wildschweinfilet mit Quitten

6 PERSONEN

Zutaten

6 Stück kleine Quitten
3dl Wasser
3dl Weisswein
3 EL Honig
3 EL Zucker
9 Wacholderbeeren
3 Nelken
600g Wildschweinfilet
Butter und eingesottene Butter
6 Zweige Thymian
6 Zehen Knoblauch ungeschält
15 cl Quittenschnaps
3 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer, Chilipulver

Zubereitung

Quitten schälen, Kerngehäuse entfernen und in etwa 2cm grosse Würfel schneiden. Wein, Wasser und Honig in einer kleinen Pfanne aufkochen und Quitten darin etwa 10min weichkochen. Wenn Quitten knapp weich sind, aus dem Sirup nehmen, mit dem Zucker bestreuen und beiseite stellen. Wacholderbeeren und Nelken zum Sirup geben und etwa 3min sprudelnd kochen. Beiseite stellen.

In einer schweren Pfanne Butter und eingesottene Butter heiss werden lassen, Knobli und Thymian begeben. Filet auf beiden Seiten etwa 4min anbraten, dabei mit der flüssigen Butter übergiessen. Wenn Filet durchgebraten ist, dieses im Ofen warmstellen.

Quittenwürfel in die Pfanne geben und kurz mitdünsten. Quittenschnaps begeben und Quittenwürfel flambieren. Quittensirup begeben und kurz ziehen lassen. Quittenwürfel herausnehmen und warm stellen. Sauce mit kalter Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Filet in Medaillons schneiden und auf den Quittenwürfel servieren und mit der Sauce beträufeln.

Das Flambieren sah showkochmässig aus und Wild und Quitten ist eine schmackhafte Kombination.

Kastaniengnocchi

4 PERSONEN

Zutaten

300 g Marroni, tiefgekühlt

3 dl Gemüsebouillon

250 g festkochende Kartoffeln geschält, in Würfel geschnitten

1 Knoblauchzehe, geviertelt

1 Ei, verquirlt

120 g Mehl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Bouillon aufkochen, Marroni, Kartoffeln und Knoblauch beifügen, zugedeckt ca. 20 Minuten weich köcheln. Alles pürieren, leicht auskühlen lassen.

Ei darunter mischen. Mehl beigeben, würzen, zu einem weichen Teig zusammenfügen. Auf wenig Mehl ca. 2 cm dicke Rollen formen. In 3-4 cm lange Stücke schneiden.

Gnocchi in knapp siedendem Salzwasser portionenweise ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, abtropfen lassen, warm stellen.

Die Masse war zu weichflüssig, als dass man sie hätte rollen können. Darum nahmen wir den Spritzsack, streiften brätkügeligrosse Stücke mit einem Spiess ab und kochten sie sogleich im heissen Wasser.

Marronimousse mit Holunderconfit

4 PERSONEN

Zutaten

2 Eier

2 EL Zucker

200g Marronipüree

1 EL Kirsch

2dl Vollrahm

Holunderconfit

Zubereitung

Eigelb und Eiweiss trennen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät luftig schlagen. Marronipüree und Kirsch dazumischen. Eiweiss und Rahm separat steif schlagen und unter die Marronimasse heben. Mindestens 3 Stunden kühl stellen. Auf Dessertteller anrichten und mit Holunderconfit garnieren.

Das Mousse war nach 3h im Kühlschrank nicht stichfest, vielleicht hätte man es vor dem Kühlstellen direkt in kleine Dessert-Schälchen abfüllen sollen.

(Holunderconfit: Holunderbeeren vom Stängel trennen und mit Zucker einkochen)