



Maîtres Queux Bremgarten

Kochen vom 24. November 2018

HV-Essen / Kürbiszeit

Kürbiscremesuppe mit Spinat/Ingwer-Rahm

Schweinsfilet an Pfeffersauce auf Gemüserösti

‘Doppelte’ Birnencreme

Hansuli Blaser, Hansueli Hebeisen, Christian Hürlimann, Jürg Scheller

Kürbiscremesuppe mit Spinat / Ingwer-Rahm

ZUTATEN

Für 4 Personen

- 1 Muskatkürbis oder kleiner Hokaidokürbis (ca. 1 Kg)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 1 Liter Gemüsebouillon
- ½ TL Chiliflocken
- 300 g Blattspinat
- 1,5 dl Rahm
- 5 g Ingwer, frisch
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Sojasauce

Salz

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis halbieren und die Kerne mitsamt dem Fruchtfleisch herausschaben. Muskatkürbis schälen, den Hokkaido waschen (mit Schale). Den Kürbis in Würfel schneiden.
Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Butter in grosser Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Kürbiswürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Bouillon dazu giessen und zum Kochen bringen. Chiliflocken einrühren und Suppe zugedeckt bei schwacher/mittlerer Hitze ca. 15 Minuten kochen, bis Kürbis weich ist.
3. Inzwischen Spinat waschen und Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen und salzen. Spinat ca. 1 Minute sprudelnd kochen lassen, in Sieb abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
4. Rahm halbsteif schlagen. Ingwer schälen und fein reiben. Etwas Salz und Ingwer unter mischen.
5. Suppe fein pürieren, mit Zitronensaft und Sojasauce abschmecken. Spinat dazugeben und kurz erhitzen.
6. Suppe anrichten und einen Löffel Ingwer-Rahm darauf geben. Den restlichen Rahm separat dazu servieren.

Schweinsfilet an Pfeffersauce auf Gemüserösti

ZUTATEN

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln (festkochend)

Fleisch

1 grosses Schweinsfilet

Salz und Pfeffer

1 EL Bratbutter

1 Schalotte

1 EL grüner Pfeffer, eingelegt

1 TL Butter

1 dl Noilly Prat

1 dl Gemüsebouillon

2 dl Rahm

1/4 TL Maizena

Gemüserösti

200 g Hokaidokürbis (gerüstet gewogen)

1 Fenchel klein

4 EL Bratbutter

1 Prise Muskatnuss

Salz und schwarzer Pfeffer. Etwas Petersilie zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln (ganz und ungeschält) in wenig Salzwasser nicht zu weich kochen, abschütten und auskühlen lassen.
2. Backofen auf 80 Grad vorheizen und Platte/Teller mitwärmen.
3. Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. In Bratpfanne Bratbutter erhitzen und Filet darin rundum 4 Minuten anbraten. In Ofen 1 1/2 – 1 3/4 Stunden nachgaren lassen (Kerntemperatur 60-65 Grad).
4. Bratensatz mit Noilly Prat auflösen, durch feines Sieb in kleine Schüssel giessen.
5. Schalotte schälen und fein hacken. Pfefferkörner in einem Sieb gründlich warm abspülen, grob zerdrücken.
6. In kleiner Pfanne Butter erhitzen, Schalotte und Pfefferkörner andünsten. Aufgelöster Bratensatz und Bouillon dazu giessen. Auf 1/2 dl einkochen lassen. Wenig Rahm und Maizena glatt rühren und zusammen mit restlichem Rahm beifügen. Unter Rühren aufkochen und mit Salz würzen.

7. Die ausgekühlten Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Gerüsteten Kürbis ebenfalls an der Röstiraffel zu den Kartoffeln reiben. Fenchel rüsten und in feine, ca. 2 cm lange Streifchen schneiden und begeben. Alles untermischen. Rösti mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

8. In beschichteter Bratpfanne 2 EL Bratbutter erhitzen. Rösti als ‚grossen‘ Kuchen in Pfanne geben, flach drücken und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Nach 5 Minuten am Rand der Rösti 1 EL Bratbutter einfliessen lassen. Rösti auf eine Platte stürzen und umgekehrt nochmals ca. 8-10 Minuten fertig braten.

9. Im letzten Viertel der Bratzeit der Rösti Teller aus dem Ofen nehmen und Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen. Filet während der Aufwärmzeit für 6 Minuten weiterbraten lassen.

10. Schweinsfilet in Scheiben schneiden und anrichten, mit Pfeffersauce umgiessen und Rösti begeben. Mit etwas Petersilie dekorieren.

‘Doppelte’ Birnencreme

ZUTATEN

Für 4 Personen

500 g Birnen
1,5 dl Rahm
1/2 Stück Vanilleschote
30 g Schokolade, dunkel
4 EL Zucker
1/2 Stück Zitrone. Saft
4 EL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Birnen schälen, der Länge nach vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfelchen schneiden. In Pfanne geben.
2. Zitronensaft auspressen und zu Birnen geben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die herausgekratzten Samen sowie Zucker beifügen. Zugedeckt weich dünsten, gelegentlich umrühren.
3. Die weichen heißen Birnen durch ein Sieb drücken oder mit Stabmixer pürieren. Mit Klarsichtfolie decken und kühl stellen.
4. Rahm steifschlagen.
5. 10 g Schokolade fein reiben. Restliche Schokolade nicht zu fein hacken.
6. Die Hälfte des Birnenpürees in kleine Schalen/Dessertgläser verteilen. Das restliche Püree mit dem Rahm mischen und gehackte Schokolade unterziehen. Auf das Birnenpüree geben.
7. Die Birnencreme mit der geriebenen Schokolade bestreuen.