

Wirz-Apfel-Salat

Für 5 Portionen

- 1 Kopf Wirz
- Salz
- 6 EL Vollrahm
- 3 EL Zitronensaft
- Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 200 g Sellerieknolle
- 1 Apfel
- 4 große Kohlblätter



Zubereitung

Wirz putzen. 4 schöne Blätter ablösen. Kohl vierteln. 400 g Kohl in feinen Streifen vom Strunk schneiden. Rest Kohl anderweitig verwenden. Kohlstreifen in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren. In ein Sieb gießen und sofort mit sehr kaltem Wasser abschrecken

Für das Dressing Sahne und Zitronensaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken

Sellerie schälen. Apfel waschen. Sellerie und Apfel in feine Streifen schneiden. Alle vorbereiteten Salatzutaten mischen

Kohlblätter gründlich waschen, trocken schütteln und Salat in den Blättern anrichten

Basler Mehlsuppe

Für 6-8 Portionen

100 g Butter
125 g Weissmehl oder Knöpflimehl
2 l Fleisch- oder Gemüsebouillon,
heiss
Salz
frisch geriebene Muskatnuss oder
gemahlener Kümmel
4 EL kräftiger Rotwein, nach Belieben
1 dl Milch
50 g Gruyère AOP, gerieben



Zubereitung

Butter schmelzen lassen. Pfanne von der Platte nehmen, Mehl beifügen und mischen. Pfanne auf die Platte zurückstellen, Mehl bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren 20-30 Minuten caramelbraun rösten.

Mit 5 dl Bouillon ablöschen, unter Rühren aufkochen. 1 l Bouillon dazugießen, leicht salzen. Bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln, wenn nötig restliche Bouillon beifügen, ab und zu rühren.

Suppe mit Salz, Muskatnuss oder Kümmel und Wein abschmecken. Nach Belieben durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen.

Anrichten: Milch und Gruyère in einer Suppenschüssel verrühren. Die kochend heisse Suppe unter Rühren hineingiessen.

Sorgfältiges Rösten und langes Kochen sind für eine ausgezeichnete Mehlsuppe unumgänglich. Die Suppe wird bitter, wenn das Mehl ungleichmässig geröstet wird. Zu kurz geröstet, fehlt das intensive Röstaroma und die Suppe wird unansehnlich grau.

Die Suppe zusätzlich mit wenig gemahlenem Majoran abschmecken.

Mit Garnitur: Die angerichtete Suppe mit gehackter Petersilie und Schnittlauchröllchen bestreuen. Oder Zwiebelringe in Mehl wenden, in Bratbutter oder Bratcrème unter Wenden goldgelb braten und darüber streuen.

Forellen mit Kräuterfüllung

Für 4 Portionen

- 4 Forellen
- 2 Bund Petersilie,
- 2 Bund Schnittlauch,
- 1 Bund Dill,
- 1 Zwiebel,
- 3 Schnapsgläser Martini dry,
- 4 Esslöffel Paniermehl,
- Salz und Pfeffer,
- ca 60g Mehl,
- Bratbutter.
- Kartoffeln
- **Dekor:** Blattspinat, Zitronen, Petersilie



Zubereitung

Die ausgenommenen Forellen unter kaltem Wasser ausspülen, abtropfen lassen und mit Küchentrepp trockentupfen,

innen und aussen leicht salzen.

Kräuter waschen und abtupfen. Petersilie hacken, Schnittlauch und Dill fein schneiden, Zwiebel fein würfeln.

Die Kräuter mit der Zwiebel dem Paniermehl und dem Martini dry mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Forellen füllen und mit Küchentrepp zunähen oder umwickeln, im Mehl wenden und in der Pfanne im Bratbutter

goldbraun anbraten. Beide Seiten je 8 - 10 Min.

Servieren mit Salzkartoffeln und frischem Salat.

Apfel-Muffins

Für 5 Muffins

Zubereitungszeit: 1 Stunde (30 Minuten Zubereiten, 30 Minuten ruhen lassen)

100 g Mandeln, geschält und gemahlen
100 g feiner Rohrzucker
100 g Butter, weich
1 kl. Prise Salz
50 g Mehl
1 Vanilleschote
1 Bio-Zitrone, Schale und Saft
2 Eier
2-3 Äpfel (Golden Delicious)
Etwa 1-2 EL grober Rohrzucker
1 Löffel Mandelblättchen



Zubereitung

- Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Mandeln, Rohrzucker, Butter, Salz und Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer während mindestens einer Minute schaumig rühren. Vanilleschoten längs aufschlitzen, mit dem Ende eines Teelöffels das Mark herauskratzen. Zitronen waschen und trocknen. Vanillemark und Zitronenschale unter die Masse rühren. Zitronen auspressen, die Hälfte des Saftes zur Masse geben. Eier beifügen, nochmals gut schaumig rühren.
- Masse für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Äpfel waschen und trocknen. Stiel und Kerngehäuse entfernen und die Äpfel (ungeschält) in Schnitze schneiden und zum Zitronensaft in die Schüssel geben.
- Ein Muffin-Blech mit Förmchen auskleiden. Die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und bis knapp unter den Rand auf die Förmchen verteilen. Apfelschnitze in die Muffins stecken, mit wenig Rohrzucker und Mandelblättchen bestreuen. Rund 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Etwas abkühlen lassen und am besten noch lauwarm genießen.