

Kochabend vom 6. September 2017

Tisch 1

Menu

Herbstsalat mit Pilzen



Chabissuppe mit Knobli-Baguette



Lammhaxe mit Safranrisotto und Gemüse



Waldbeerencreme mit Crumble Mandel-Honig



Chabissuppe mit Knobli-Baguette



Zutaten

50 g Butter

1 Zwiebel, gehackt

1 kleiner Weisskohl

Ca. 1,2 l Bouillon

Salz, Pfeffer, Muskat

50-100 g Reibkäse (z.B. Sbrinz)

Baguette Scheiben mit Knoblauchbutter

Zubereitung

Gehackte Zwiebel in Butter kurz dünsten, den in feine Streifen geschnittene Kohl mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen und ca. 20 Minuten leise kochen. Suppe nach Geschmack würzen. Die Baguette-Scheiben mit der bestrichenen Knoblauchbutter kurz im Ofen tosten.

Den Reibkäse separat dazu servieren.

Lammhaxe mit Safranrisotto und Gemüse



Zutaten

5 Haxen vom Lamm (Vorderhaxen)

3 Karotten

1 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 1/4 Glas Lammfond

1 1/4 Pck. Tomaten, passierte, klein

1/2 Flasche Rotwein

Olivenöl

Balsamico

1 Bund Petersilie, glattblättrige

Salz und Pfeffer, Thymian, Cayennepfeffer, Rosmarin, Zimt, Kreuzkümmel

Zubereitung

Haxen von Fett und Sehnen befreien und 1 Tag vorher mit getrocknetem oder frischem Thymian, Rosmarin, Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben.

Haxen in Olivenöl rundum anbraten und aus dem Bräter nehmen, Zwiebeln, Knoblauch und Karotten anrösten, mit etwas Tomatenmark tomatisieren. Dann mit dem Rotwein ablöschen, diesen etwas einreduzieren lassen und die passierten Tomaten, sowie einen Teil des Lammfonds dazugeben. Mit wenig Kreuzkümmel und Zimt - nur je eine Messerspitze voll - würzen. Lieber noch mal nachwürzen, denn wenn diese beiden Gewürze überschmecken, ist die Sauce nicht so, wie sie sein soll. Die Haxen wieder dazugeben, Deckel auf den Bräter oder Topf und ca. 2,5 Stunden bei milder Hitze und geschlossenem Deckel schmoren lassen - evtl. zwischendrin aufgiessen.

Nach der Garzeit die Haxen kurz rausnehmen und die Sauce abschmecken, z.B. noch mit Cayennepfeffer und einem Schuss Balsamico zur Abrundung. Vor dem Servieren noch frisch gehackte glattblättrige Petersilie unterrühren.

Das Gemüse und das Safranrisotto nach Belieben zubereiten.

Waldbeerencreme mit Crumble Mandel-Honig



Zutaten

350 g Magerquark

100 g Zucker

Waldbeeren

½ Zitrone, Saft

4-5 dl Rahm

Zubereitung

Quark, Zucker und Zitronensaft schaumig rühren. Die Waldbeeren der Quarkcreme beimischen. Den Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Creme ziehen.