Apero

Riesling x Silvaner Suppe

Herbstliche Fleischvögel

Gebratene Butterspätzli mit Baumnuss

Rotkraut

Brombeermousse

Kaffee, Digestive

RieslingxSilvaner Suppe

Rezept für 4 Personen

2 EL	Olivenöl
20 g	Butter
2	Zwiebeln, gross, klein gehackt
5 dl	RieslingxSilvaner
1 l	Rinds- oder Gemüsebouillon
2	Eigelb
1 dl	Vollrahm

Pfeffer aus der Mühle, Rahm zum Verfeinern
Chilifäden zur Garnitur

Olivenöl, Butter, Zwiebeln in einem Topf andünsten.
Mit Riesling und Bouillon ablöschen, mit wenig Pfeffer
würzen. 30 bis 45 Min. kochen lassen, danach durch ein feines Sieb abgiessen.
Eigelb und Vollrahm vermischen, zur Suppe geben, nicht mehr aufkochen.
Nach Belieben mit Rahm verfeinern.

Mit ein paar Chilifäden garnieren und Crostini servieren

Fleischvögel herbstlich

Rezept für 4 Personen

Zutaten:
4 Rindsschnitzel, ca. 400 g, z.B. vom Bäggli, vom Metzger flach geklopft
8 Tranchen Mostbröckli
Getrocknete Pilze
3 dl Bouillon
2 dl Weisswein
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 Saucenhalbrahm
Salz / Pfeffer
Spiesschen /Küchenschnur

Füllung:
1 Zwiebel, fein gehackt
10 g getrocknete Pilze, in kaltem Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt, in kleine Stücke geschnitten
150 g Kalbsbrät
50 g Appenzeller, gerieben
8 Dürrpflaumen feine geschnitten
Salz / Pfeffer
Butter zum Dämpfen

Füllung:
Zwiebel in der Butter andämpfen. Pilze beifügen, kurz mitdämpfen, leicht auskühlen lassen.
Mit den restlichen Zutaten (ohne Mostbröckli) verrühren, würzen.
Auf die Schnitzel verteilen, glattstreichen, auf jeder Seite 1 oder 2 Mostbröckli Tranchen zum verschliessen legen, aufrollen. Fleischvögel mit Spiesschen fixieren oder mit Küchenschnur binden.

Fleischvögel in der heissen Bratbutter rundum anbraten, mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lasse die Bouillon dazugiessen. Lorbeerblatt und Nelken dazugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 20-30 Minuten schmoren.

Fleischvögel aus der Sauce heben, warm stellen.
Sauce ab sieben, zurück in die Pfanne geben.
Saucenhalbrahm beifügen, kurz aufkochen, Sauce 5-10 Minuten zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken.

Chnöpfli

Rezept für ca. 4-6 Portionen

200 g Mehl
100 g Knöpflimehl
1 TL Salz

1 ½ dl Milchwasser (halb/halb)
3 frische Eier
Curcuma für die Farbe

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Milch und Eier verrühren, in die Mulde giessen und mit der Kelle mischen und solange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft.
Zugedeckt 30 min quellen lassen.

Teig portionenweise durchs Chnöpfli-Sieb in leicht siedendes Wasser (gesalzen) streichen.
Chnöpfli ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen und warmstellen.

Vorschlag:
6 Baumnüsse mahlen.
Die Chnöpfli im warmen Butte wenden und die gemahlenen Baumnüssen unterziehen.

Brombeermousse

Rezept für 4 Personen

250 Gramm ungekühltes Qimiq (Halbrahm-Basis)
250 Gramm Brombeeren, gewaschen
70 Gramm Honig
1,25 Deziliter geschlagener Vollrahm
einige Brombeeren und etwas Zitronenmelisse für die Deko

Zuerst das ungekühlte Qimiq glattrühren, Brombeeren und Honig dazugeben und alles mit einem Stabmixer pürieren.

Den geschlagenen Rahm darunterziehen.
Das Mousse in Gläser oder Schälchen abfüllen und mindestens vier Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Sobald das Dessert fest ist, mit einigen Brombeeren und etwas Zitronenmelisse garnieren.