Kochkurs Männerriege, Zofingen 2. Dez. 1997

PILZ-CREME-SUPPE

***

AELPLER-MAGRONEN MIT APFELSCHNITZEN

***

ORANGENSALAT MIT MARZIPAN

PILZ-CREME-SUPPE

Zutaten für 4 Personen:

1 Btl. getrocknete Steinpilze (20 g)
½ Btl. getrocknete Morcheln (10 g)
125 g frische Champignons
1 kleine Zwiebel (ca. 40 g)
1 TL Butter
Pfeffer, Salz
1 EL Maizena (10 g)
4 dl Wasser
4 dl Weisswein
2 Würfel Gemüsebouillon
½ Bund Schnittlauch
½ Becher Saucen-Halbrahm (90 g)
Paprika

Zubereitung:

Die getrockneten Pilze für ca. 15 Min. in warmes Wasser einlegen, dann gut ausdrücken und grob hacken.
Die Champignons rüsten, waschen und blättrig schneiden.
Die Zwiebel fein hacken, in der Butter kurz andämpfen. Alle Pilze zufügen, unter Wenden einige Minuten dämpfen, leicht pfeffern und Salzen, dann das Maizena darüberstäuben, alles gut mischen.
Wasser und Wein zufügen, Bouillonwürfel beigeben und die Suppe ca. 20 Min. leise köcheln lassen.
Den Schnittlauch fein schneiden.
Saucen-Halbrahm zur Suppe geben, unter Rühren nochmals aufkochen lassen, mit Pfeffer, Paprika und Salz abschmecken, zuletzt mit Schnittlauch bestreuen, sofort servieren.

AELPLERMAGRONEN

Zutaten für 4 Personen:

500 g Kartoffeln
200 g Magronen oder grosse Hörnli
150 g Zwiebeln
30 g Bratbutter
200 g Bergkäse, gerieben
150 g Schinken, in Streifen
1,5 dl Milch
1 dl Halbrahm
Muskat, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.
Gratinform befetten.
Kartoffeln schälen, in 1,5 cm grosse Würfel schneiden, in reichlich Salzwasser 2 Min. kochen.
Teigwaren zufügen, ab Kochpunkt weitere 8 Min. kochen , ab und zu umrühren.
Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, in Bratbutter dämpfen.
Wasser von Kartoffeln/Teigwaren abgiessen, die Hälfte der Masse in Form verteilen, mit der Hälfte von geriebenen Bergkäse, der Hälfte der Schinkenstreifen und der Hälfte Zwiebeln bestreuen.
Restliche Kartoffel/Teigwarenmasse und dann restliche Zwiebeln, Schinkenstreifen und restlichen Käse daraufgeben..
Milch und Halbrahm mischen, mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen, über das Gericht giessen.
Im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen.
Mit den Apfelschnitzen servieren.

APFELSCHNITZE

Zutaten: (Beilage für 4 Personen)

800 g Aepfel, kochfeste Sorte
1 TL Butter
¼ Tl Zimt
1,5 dl Apfelwein oder Apfelsaft
2-3 EL Zucker

Zubereitung:

Die Aepfel schälen, Kerngehäuse entfernen, dann in nicht zu dünne Schnitze schneiden.
Die Butter in Pfanne erhitzen, Apfelschnitze darin kurz andämpfen.
Zimt, Apfelwein und Zucker beigeben, Aepfel zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. weich kochen.
Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

ORANGEN-SALAT MIT MARZIPAN

Zutaten:

60 g Marzipan, weiss
1,5 dl Weisswein
1 EL Zucker
2 EL Honig
1/4 TL Zimt
50 g Rosinen
1-2 EL Rum oder Cognac
ca. 1 kg Blond- oder Blutorangen

Zubereitung:

Marzipan für ca. 1 Std. ins Tiefkühlfach legen.
Wein mit Zucker, Honig und Zimt in Pfännchen mischen. Rosinen beifügen, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen, Rum oder Cognac zufügen. Rosinen herausnehmen.
Orangen mit scharfem Messer so schälen, dass die weissen Häutchen vollständig entfernt werden. Orangen in dünne Scheiben schneiden, Scheiben vierteln.
1/4 der Orangen in eine Schüssel geben, 1/4 der Rosinen darübergeben und 1/4 vom Marzipan mit der Röstiraffel darüberreiben. Die nächste Schicht Orangen , Rosinen und Marzipan darübergeben usw., bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Zum Schluss den Weinsud über den Salat giessen. Schüssel zugedeckt für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.
Nach Belieben den Salat mit Schlagrahm servieren.