

Amuse - Bouche
Mostbröckli - Tatar

Hirse - Rüebli -Suppe

**Mexikanischer - Schmortopf
mit caramelisierten Kohlrabi
und Nudeln**

Mexikanisches Ananas - Dessert

Alle Rezepte für 4 Personen gerechnet

Heinz Siegrist, 27. Februar 2015

Amuse - Bouche

Mostbröckli - Tatar

Zutaten:

Cornichons und Silberzwiebeln
Appenzeller Mostbröckli
Schnittlauch
Crème fraîche
Pariserbrot
Fleur du Sel und wenig Pfeffer

Zubereitung:

Cornichons und Silberzwiebeln hacken, in eine Schüssel geben.
Mostbröckli und Schnittlauch fein schneiden,
Crème fraîche begeben, mischen, würzen und auf Broteisbeiben streichen und servieren.

Hirse - Rüeblli - Suppe

Zutaten:

1 Zwiebel
300gr Rüeblli
4 Landjäger
1 EL Rapsoel
150gr Gelbhirse
1,3 l Fleischbouillon
1 TL Maizena
2 dl Rahm
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden. Rüeblli und Landjäger in Würfel schneiden.
In einer weiten Pfanne Oel heiss werden lassen. Zwiebel, Rüeblli, Landjäger und Hirse andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln.
Maizena mit Rahm anrühren (aber nur wenn die Suppe zu flüssig ist) sonst nur Rahm dazugiessen, aufkochen, würzen und in heissen Tellern servieren.

Mexikanischer - Schmortopf

Zutaten:

Oel zum Anbraten
500gr Rindsvoressen in ca. 2cm grossen Würfeln
1 Zwiebel, in feine Schnitzen
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 rote Chili
1 EL Tomatenpüree
1/2 EL Paprika
1 TL Salz
2 dl Rotwein
1 1/2 dl Fleischbouillon
1 Dose Maiskörner (340g), ab gespült, abgetropft
Salz, Paprika, nach Bedarf

Zubereitung:

Oel im Bratpfopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, evtl. wenig Oel begeben. Zwiebeln bei mittlerer Hitze andämpfen, Knoblauch, Chili und Tomatenpüree begeben, kurz mitdämpfen. Fleisch wieder begeben, würzen. Wein dazugiessen, aufkochen, etwas einköcheln. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 1/2 Std. schmoren. Kurz vor dem Servieren Mais begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Dazu passt: Teigwaren aller Art, Reis, Rösti oder Kartoffelstock.

Caramelisierten Kohlrabi

Zutaten:

800 gr Kohlrabi

40g Zucker

2-3 Teelöffel Zitronensaft

40 g Butter

1 dl Trockener Sherry oder Bouillon

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kohlrabi rüsten, dabei schönes Grün beiseite legen. Die Knollen in kleinfingerdicke Stängelchen schneiden. Das Grün fein schneiden.

In einer Pfanne Zucker und Zitronensaft zu hellbraunem **Caramel** schmelzen. Dann die Butter beifügen und so lange rühren, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat.

Die Kohlrabi beifügen und alles gut mischen. Sherry oder Bouillon dazugießen und die Kohlrabi mit Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen. Zugedeckt auf kleinem Feuer 20 - 25 Minuten weich garen. Am Schluss das Kohlrabigrün untermischen und das Gemüse mit einigen Tropfen Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für 2 Personen

Zutaten halbieren, jedoch zum Garen 3/4 dl Sherry oder Bouillon verwenden

Für 1 Personen

Zutaten vierteln, zum Schmelzen des Zuckers 1 TL Zitronensaft und zum Garen 1/2 dl Sherry oder Bouillon verwenden.

Mexikanisches Ananas - Dessert

Zutaten:

1 Ananas (1.25KG) (geschält= 500 gr)

125g Zucker

3 EL Zitronensaft

3 Eigelb

125g Rahm

1 Päckchen Vanillezucker

130 gr Mandeln

Zubereitung:

2 dünne Scheiben Ananas zum Garnieren abschneiden. Restliche Ananas schälen, halbieren und harten Strunk herausschneiden. Fruchtfleisch sehr fein schneiden. Zucker und 1 dl Wasser bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln. Zitronensaft und Fruchtfleisch zufügen, etwas abkühlen lassen. Eigelb verquirlen und unterrühren. Rahm und Vanillezucker steif schlagen und unter die Creme ziehen. In Portionsschalen oder Gläser füllen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Vorbereitete Ananasscheiben vierteln und zum Verzieren auf die Dessert verteilen. Mandeln grob etwas zerkleinern und darüberstreuen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Wartezeit: ca. 45 Minuten
Schwierigkeit: simpel