



Kochabend 30. Januar 2006

Chicoree und Randen Salat

Huftplätzli mit Rosinen  
Ziger-Spätzli

Zimtparfait mit  
Portweibirnen

Zutaten für 4 Personen

### Chicoree – Salat

- 3-4 Chicoree
- 1 Orange
- 1 Apfel
- 1 Kiwi

Chicoree halbieren und das Herz entfernen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Dem Wasserbad etwas Milch beifügen und den Salat darin waschen. Früchte schälen, würfeln und unter den Salat mischen.

### Salatsauce

- Senf
- Salat – Gewürz
- ½ Teelöffel Zucker
- 1½ - 2 Löffel Essig
- 2 Löffel Rahm
- alles mischen mit dem Rührbesen
- 2-2 ½ Löffel Oel

### Randen – Salat

2-3 Randen schälen und in ca. 1 cm. grosse Stücke schneiden.

### Sauce

- 1 Prise Salz
- Würzen
- 2 Löffel Essig
- 2 ½ Löffel Oel

## Huftplätzli mit Rosinen

- 4 Huftplätzli à 130 g
- französischer Senf mit Pfefferkörnern
- Fleischgewürz
- 1 El Bratbutter
- 1 Schalotte oder Zwiebel
- 4 schwarze Pfefferkörner
- 1 Zweig frischer Estragon
- 2 El Kochbutter
- ½ dl Rotweinessig
- 1 dl Wasser
- 1 Pr Cayennepfeffer
- Salz
- 1 El helle Sultaninen
- 1 dl Doppelrahm
- 4 cl Cognac

Gut abgehangene Plätzli mit wenig Senf bestreichen, leicht würzen und bei starker Hitze in etwas Bratbutter 1-2 min braten, aus der Pfanne nehmen und mit Folie bedeckt beiseite stellen.

Im Bratensatz die fein gehakte Schalotte, die zerdrückten Pfefferkörner und Estragon mit Butter andämpfen, den Essig dazu giessen und eindämpfen lassen.

Mit Rotwein und Wasser ablöschen und einkochen lassen. Absieben.

Mit der kalten Butter und dem Fleischsaft von der Platte aufköcheln lassen. Mit Cayennepfeffer und Salz würzen.

Die eingelegten Sultaninen gut abtropfen lassen, zur Sauce geben, den Rahm beifügen und kurz aufkochen lassen, mit Cognac verfeinern.

Die Huftplätzli mit der Sauce überziehen und mit Nudeln, Spätzli, Gnocchi oder Kartoffelgratin servieren.

### TIPP

Legen Sie die Sultaninen etwa 30 min in lauwarmes Wasser oder Cognac. Den Cognac geben Sie dann am Schluss ebenfalls zur Sauce.

## Knöpfli

- 400 gr Knöpflimehl
- 1 TI Salz
- 2–2,5 dl Milchwasser ( halb – halb )
- 3 Eier
- 1 Zigerstöggli gerieben
- Butter

Knöpflimehl in eine Schüssel sieben, Salz begeben. Das Milchwasser und die 3 zerschlagenen Eier langsam darunter rühren und den Teig klopfen, bis sich Blasen bilden. Kurz ruhen lassen. Eine Pfanne mit Salzwasser zum kochen bringen und den Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb streichen. Sobald die Knöpfli an die Oberfläche steigen mit der Schaumkelle herausnehmen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Jede Lage Knöpfli mit Ziger und Butter bestreuen.

## Zimtparfait mit Portweibirnen

Das Aroma vom Zimt passt zu vielen Früchten, und ganz besonders gut zu jenen, die man in Rotwein und / oder rotem Portwein gart. Anstelle von frischen Birnen kann man auch grosse Dörrbirnen verwenden; die Kochzeit hängt bei diesen davon ab, wie hart sie gedörrt sind (30-60 Minuten).

Ergibt 6 Portionen

Parfait:

3 Eigelb  
125 g Zucker  
3 Esslöffel gemahlener Zimt  
3 dl Rahm

Eine beschichtete Cake – oder Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen: am besten geht dies, wenn man die Folie mit Wasser benetzt. In den Tiefkühler stellen und vor gefrieren lassen.

Für das Parfait das Eigelb mit dem Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Das Zimtpulver unterrühren. Den Rahm steif schlagen. Sorgfältig unter die Zimtcreme ziehen. Diese in die vorgekühlte Form füllen und im Tiefkühler mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

Birnen :

2½ dl roter Portwein  
2½ dl kräftiger Rotwein  
100 g Zucker  
½ Vanillestengel  
3 grosse Birnen  
½ Zitrone ( nur Saft)

Den Portwein, den Rotwein, den Zucker und den aufgeschlitzten Vanillestengel sowie die heraus gekratzten Samen in eine Pfanne geben und aufkochen. Auf mittlerem Feuer etwa um einen Drittel einkochen lassen.

Inzwischen die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden und die Früchte in nicht zu dünne Schnitze schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen. Die Birnen in den Portweinsud legen und so lange darin leise kochen lassen, bis sie weich sind. Im Sud erkalten lassen.

30 Minuten vor dem servieren das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen und im Kühlschrank leicht antauen lassen. Dann aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Auf Tellern anrichten und Portweibirnen sowie etwas Sud dazugeben.

A GUATA WÜNSCHT  
DR BÜELI RES