Horst Schrepfer

24. Februar 2025

Rüebli-Tomaten-Suppe
***

Lauchrisotto
Partyfilet
***

Caramel-Affogato

Rüebli-Tomaten-Suppe
Zutaten für 4 Personen
Vor- und zubereiten ca. 35 Min.

600 g	Rüebli
2	Zwiebeln
50 g	Getrocknete Tomaten
1 EL	Butter
1,2 l	Wasser
1 TL	Salz
Wenig	Pfeffer
½ Bund	Peterli

Und so wirds gemacht:
Rüebli und Zwiebeln schälen, in Stücke, Tomaten in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln ca. 5 Min andämpfen. Rüebli und Tomaten kurz mitdämpfen. Wasser dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, würzen, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, anrichten.
Peterli grob hacken, über Suppe streuen.

****

Lauchrisotte
Zutaten für 4 Personen
Zubereitung ca. 40 Min.

1 ½ EL	Bratbutter oder Rapsöl, zum Dünsten
½	Zwiebel, gehackt
160 g	Lauch, in feine Ringe schneiden
320 g	Risottoreis
8 dl	Gemüsebouillon
1,6 dl	Weisswein
	Salz
80 g	Geriebener Käse z. B. Gruyère oder Emmentaler

Zubereitung
Zwiebeln und Lauch glasig dünsten, Reis mitdünsten, mit Bouillon ablöschen. Weisswein beigeben, salzen. Unter fleissigem Rühren 25-30 Minuten al dente garen.
Käse beigeben, mischen und servieren.

****

Partyfilet
Zutaten für 4 Personen

500 g	Schweinsfilet
1 EL	Senf
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Fleischgewürz
8-10	Tranchen Bratspeck
2 dl	Vollrahm
2 dl	Crème fraîche
20 g	Tomatenmark
15 g	Peterli, fein geschnitten
2 TL	Currypulver
1 Prise	Zucker
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Eine feuerfeste Form bereitstellen.

Zubereitung
Das Schweinsfilet mit einem scharfen Fleischmesser in 8-10 Tranchen schneiden. Beidseitig mit Senf bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Fleischgewürz würzen. Jede Filet-Tranche mit einer Specktranche einwickeln. In die feuerfeste Form legen.

Vollrahm in eine Schüssel geben. Crème fraîche Tomatenmark, Petersilie, Currypulver und Zucker zugeben. Gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Filettranchen verteilen. Diese in den Backofen schieben und 20-25 Min. überbacken.

****

Caramel-Affogato
Zubereitung ca. 10 Min.
Für 4 Personen / 4 Gläser von je ca. 2 dl

Apfelspiesschen

1	Rotschaliger Apfel
½ EL	Butter
1 ½ EL	Zucker
½ TL	Zimt
4	Holzspiesschen

Affogato

250 g	Caramelglace
4	Espressi, heiss
2 EL	Baumnusskerne, grob gehackt

Apfel-Spiesschen
Apfel mit dem Apfelausstecher entkernen, in ca. 1½ cm breite Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen. Apfelringe beigeben, beidseitig je ca. 2 Min. dämpfen. Zucker und Zimt in ein Schälchen geben, mischen, Apfelringe darin wenden, an die Spiesschen stecken.

Affogato
Glace mit dem Glacelöffel zu Kugeln formen, in die Gläser verteilen. Heissen Espressi darüber giessen, mit den Apfel-Spiesschen verzieren Baumnusskerne darüberstreuen.