



Kochabend 25. Oktober 2021

Menü:

*Apfel-Specksuppe
Schinkli mit Mostmarinade
Weinmousse mit Trauben*

Apfel-Specksuppe

8 Personen

600 g säuerliche Äpfel
2 EL Zitronensaft
2 Zwiebel
2 EL Butter
4 dl Apfelsaft
6 dl Gemüsebouillon
5 dl Halbrahm
Kräutersalz
Cayennepfeffer
160 g Speck in Tranchen



Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Schnitze schneiden. Einige Apfelschnitze mit Zitronensaft beträufeln und für die Garnitur beiseite stellen. Restliche in Stücke schneiden. Zwiebel hacken. In Butter andünsten. Apfelsaft und -würfel beigegeben. Bouillon beigegeben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. 2 dl Rahm dazugeben, Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Kräutersalz und Cayennepfeffer abschmecken. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett knusprig braten. Restlichen Rahm schlagen. Suppe mit Schlagrahm, Speck, beiseite gestellten Apfelschnitzen servieren.

Schinkli mit Mostmarinade

8 Personen

2 geräucherte, gekochte Mini-Nussschinkli à ca. 750 g
5 dl saurer Most (alkoholfreier Apfelwein)
2 dl Ahornsirup
3 EL grobkörniger Senf
2 Zimtstangen
4 Zweige Rosmarin
1 kg Zwetschge



Eine Stunde im Voraus Schinkli zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Schinkli mit einem scharfen Messer oben mehrmals quer einschneiden. In eine ofenfeste Form legen. Most, Ahornsirup und Senf verrühren und darüber giessen. Zimtstange halbieren und mit dem Rosmarin in die Marinade legen. Zwetschgen halbieren, begeben. Schinkli in der Ofenmitte ca. 40 Minuten backen. Dabei zwei- bis dreimal mit der Mostmarinade übergiessen.

Beilage: Kartoffelwürfel in Pfanne braten.

Weinmousse mit Trauben

8 Dessertgläser à ca. 3 dl

2 dl Vollrahm
3 dl Weisswein
160 g Zucker
4 frische Eigelbe
500g Qimiq
2 Beutel Vanillezucker
400 g Trauben



Rahm steif schlagen und kühl stellen.

Wein mit Zucker und Eigelb in eine Metallschüssel geben und mit dem Handrührgerät über dem heissen Wasserbad ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen, bis die Masse leicht warm und gebunden wird. Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen, Masse weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.

Qimiq und Vanillezucker glatt rühren. Rahm und Eimasse vorsichtig unterheben. Mousse in Gläser füllen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Vor dem Servieren Trauben halbieren und auf die Mousse verteilen.

Ä GUETÄ WÜNSCHT ÜCH DR FRITZ