

## Ein glustiges Herbstmenue



### **Apéro**

Flammkuchen Hawaii

\*\*\*

### **Vorspeise**

Herbstsalat mit Tomatenkruste

\*\*\*

### **Hauptspeise**

Schweinsfilet-Steaks mit Äpfeln und  
Salbei-Reis

\*\*\*

### **Dessert**

Crêpes mit Himbeeren und Schokosauce



Kochabend vom 2. November 2021 mit Noldi

## *Flammkuchen Hawaii*



Flammkuchenteig (rechteckig)  
4 Scheiben Ananas, aus der Dose, abgetropft  
100 g Schinken (z.B. Beinschinken)  
100 g Crème fraîche  
0.5 KL Currypulver  
40 g Reibkäse  
etwas Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 230 Grad vorheizen.

Flammkuchenteig mit dem Backpapier auf einem Blech ausrollen.

Die Ananas gut abtropfen und in Stücke schneiden. Den Schinken in Streifen schneiden. Die Crème fraîche mit dem Currypulver mischen. Den Teig mit der Crème bestreichen, dabei rundum einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Die vorbereiteten Zutaten darauf verteilen und mit dem Reibkäse bestreuen.

Den Flammkuchen in der untersten Rille des vorgeheizten Ofens einschieben und 12-15 Minuten backen. Nach Belieben mit Pfeffer und Curry abschmecken.

Warm servieren.

Köstlich mit einem kühlen Bierchen

## Vorspeise

## Herbstsalat mit Tomatenkruste

**Zutaten** für 5 Personen

### Kruste:

Backpapier für das Blech  
80 g Brot, ohne Rinde, zerzupft  
40 g Butter, flüssig  
50 g getrocknete, in Öl eingelegte  
Tomaten, gehackt  
2 EL Öl von den Tomaten  
40 g Sbrinz gerieben  
Pfeffer aus der Mühle



### Sauce:

1 EL Rotweinessig  
3 EL Balsamico-Essig  
4-5 EL Rapsöl  
1 EL Petersilie, fein gehackt  
Salz, Pfeffer, Zucker

**Salat:** 4 Hand voll Blattsalate, z. B. Eichblatt, Kopfsalat, Brunnenkresse, Nüsslisalat  
1 Beutel Mozzarella-Perlen (150 g), abgetropft

**Zubereitung:** ca. 30 min

1. Für die Kruste alle Zutaten mischen, würzen. Masse locker auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
2. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens nur hellbraun (ca.10 Min.) backen.
3. Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen.
4. Salate mit der Sauce mischen, in flachen Salattellern anrichten. Mozzarella und Tomatenkruste darüber verteilen.

En Guete

## Hauptgang

## Schweinsfilet-Steaks mit Äpfeln und Salbei- Reis

**Zutaten** für 5 Personen

Schweinssteaks (je ca. 180 g)  
Salz, Pfeffer  
Bratbutter oder Bratcrème  
1/2 lt Weisswein - Kalbsfond  
4 EL Quittengelée



### Äpfel:

2 EL Butter  
4 Äpfel (säuerliche), Kerngehäuse ausgestochen, in Scheiben oder Schnitzen  
4 EL Rohrzucker

### Reis:

8-10 Salbeiblätter, in feinen Streifen geschnitten  
5 EL Butter  
3 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)  
2 TL Salz  
230 g Reis  
Pfeffer aus der Mühle, Salbei zum Garnieren

**Zubereitung:** ca. 30 min

1. Ofen auf 80 °C vorheizen, Platte und Teller darin vorwärmen.
2. **Steaks** würzen, in Bratbutter oder Bratcrème beidseitig à Point (je ca. 2 Minuten) anbraten, herausnehmen.
3. **Sauce:** Bratensatz mit Wein und Fond lösen, Quittengelée zugeben, sirupartig einkochen, nach Belieben nachwürzen.
4. Steaks in der Sauce wenden, mit etwas Sauce auf die vorgewärmte Platte geben und unbedeckt im Ofen warm stellen.
5. Für die Äpfel Butter in derselben Pfanne schmelzen. Äpfel in Rohrzucker wenden, beifügen, beidseitig je 2-3 Minuten dämpfen.
6. Für den **Reis** Salbei in Butter andämpfen, wieder herausnehmen und warmstellen. Milchwasser in derselben Pfanne aufkochen, salzen. Reis einrieseln lassen und fertigkochen.

7. Steaks, Äpfel und Reis auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Salzeibutter und Pfeffer über den Reis geben, garnieren.

En Guete

## Dessert

## Crêpes mit Himbeeren und Schokosauce

### Zutaten für 5 Personen

100 g Weissmehl  
2 Prisen Salz  
1 EL Zucker  
1 dl Milch  
1 dl Wasser  
1 frisches Ei  
250 g frische Himbeeren  
2 EL Puderzucker  
Bratbutter zum Backen  
50 g dunkle Schokolade  
1/2 dl Kaffeerahm



**Zubereitung:** ca. 1 h

**Teig** Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Milch, Wasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulden giessen, weiter rühren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

**Himbeeren** mit dem Puderzucker vermischen, zugedeckt bei Seite stellen.

**Crêpes:** wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne mässig erhitzen.

1/4 des Teiges in die Bratpfanne geben, Pfanne schwenken, damit sich der Teig gleichmässig dünn verteilt.

Hitze reduzieren, Crêpe beidseitig je ca. 2 Min. backen, herausnehmen, warmstellen. Auf die gleiche Weise 3 weitere Crêpes backen.

**Schokolade** in Stücke brechen, mit dem Kaffeerahm in kleines Pfännchen geben, unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen.

Beeren in die Mitte der Crêpes geben, falten, mit Schokoladensauce verzieren.

Auf vorgewärmten Tellern servieren

## En Guete



### Wein Steckbrief

Jahrgang:	2019
Genussreife:	2022-2024
Land:	<u>Italien</u>
Region:	<u>Apulien</u>
Produzent:	Giordano
Rebsorte:	<u>Primitivo</u>
Passt zu:	rotem Fleisch, italienischer Küche
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinktemperatur:	16-18C
Sortenrein:	Nein
Allergiker-Info:	enthält: Sulfid
Ausbauart:	Barrique 225lt.
Originalgebinde:	Karton 6er
Verschlussart:	Naturkork



**weide  
farm**  
BALLWIL

Cyrell Süess & Kathrin  
Tritten  
Wissenwegen 4  
6275 Ballwil

Luzern

☎ 079 136 28 00 Cyrill  
☎ 079 909 63 91 Kathr  
✉ info[at]weidefarm.ch  
🌐 www.weidefarm.ch

