

Menü von Urs Thomann



Herbstsalat mit Feigen und Wildschweinrohschinken

**Rindsfilet-Medaillon mit Maronihaube
Herbstgratin mit Kürbis, Lauch und Champignons**

Zwetschgen-Tiramisù

Guten Appetit

Herbstsalat mit Feigen und Wildschweinrohschinken



Zutaten für 4 Personen:

- 2 dl Rotwein
- ½ dl Balsamico- oder Feigenessig
- 2 TL Honig
- 1 TL Zitronensaft
- 4 frische Feigen
- 150 g Nüsslisalat oder Friséesalat, nach Belieben auch gemischt
- 1 TL milder Senf
- 1 TL grobkörniger Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4-5 EL Öl
- 8 Scheiben Wild-Rohschinken (Hirsch, Wildschwein, usw.)

Zubereitung:

1. In einer kleinen Pfanne, in welcher die Feigen nebeneinander Platz haben, den Rotwein, den Essig, den Honig und den Zitronensaft aufkochen und offen 5 Minuten auf kleinem Feuer leicht kochen lassen.
2. Inzwischen die Feigen mit einem feuchten Küchenpapier sorgfältig abreiben. Dann die ungeschälten Feigen mit einer Gabel rundum gleichmässig einstechen.
3. Die Feigen in den Sud legen und diesen nochmals aufkochen. Die Pfanne vom Herd ziehen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Die Feigen mit einem grossen Löffel sorgfältig herausheben, auf einen Teller legen und abkühlen lassen. Dann bis zum Servieren mit Klarsichtfolie abdecken.
4. Den Sud auf knapp 1 dl einkochen lassen. Leicht abkühlen lassen.
5. Inzwischen den Salat waschen und je nach Sorte in mundgerechte Stücke zupfen.
6. Den eingekochten Sud mit den beiden Senfsorten sowie Salz und Pfeffer verrühren, dann nach und nach das Öl untermischen.
7. Zum Anrichten den Nüssli- oder Friséesalat mit der Sauce mischen und auf 4 Tellern verteilen. Die Feigen vierteln und mit den Rohschinkenscheiben dekorativ auf dem Salat anrichten. Sofort servieren.

Rindsfilet-Medailon mit Maronihaube



Zutaten für 4 Personen:

- 4 Rindsfilet-Medailons a je ca. 150 g
- 1 EL Pflanzenöl
- 180 g gekochte Maroni
- 30 g Butter weich
- 30 g Parmesan gerieben
- ½ Bund Petersilie
- 1 Zweig Thymian
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Maroni, Petersilie und Thymian fein hacken. In eine kleine Schüssel geben und den Parmesan dazu geben. Die weiche Butter dazu, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Backofen auf 180° Oberhitze vorheizen
3. Rindsfilet-Medailons trocken tupfen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Filets auf beiden Seiten anbraten, jeweils ca. 2 Minuten.
4. Die Maronimasse gleichmässig auf die Medailons streichen. Die Filets in eine ofenfeste Form setzen und ca. 12 Minuten im Backofen garen, bis die Haube goldbraun ist.

Herbstgratin mit Kürbis, Lauch und Champignons



Zutaten für 4 Personen:

- 10 g Butter
- 300 g Champignons
- 3 Eier
- 30 cl Gemüsebouillon
- 40 g Gruyères-Käse gerieben
- 500 g Kürbis (z.B. Hokkaido oder keiner Knirps)
- 2 EL Kürbiskerne
- 300 g Lauch
- 1 Bund Peterli
- 1 Prise Pfeffer und 1 Prise Salz
- 25 cl Rahm
- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel

Zubereitung:

1. Das Gemüse (Kürbis und Lauch), die Zwiebel und die Pilze waschen, rüsten und in Würfelchen hacken, bzw. in Scheiben schneiden.
2. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Nach ca. 3 Minuten zuerst den Lauch und danach Pilze und Kürbiswürfel hinzufügen und kurz weiterbraten. Danach die heisse Pfanne mit der Bouillon ablöschen und nochmals 5-6 Minuten kochen lassen.
3. Das Gemüse abschöpfen und in die gebutterte Gratinform einschichten. Die Bouillon auf ca. 0.5 dl einkochen lassen.
4. Die Eier mit einer Gabel oder dem Handmixer verquirlen und mit den Rahm und den Gewürzen vermischen. Den Guss zu der eingekochten Bouillon geben und über das Gemüse verteilen.
5. Zuletzt Kürbiskerne und Gruyères-Käse über den Herbstgratin streuen und in dem auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten gratinieren.

Zwetschgen-Tiramisù



Zutaten für 6 Gläser à ca. 2½ dl

Kompott

- 800 g Zwetschgen entsteint, gewogen (evtl. tiefgekühlt)
- 1 Zitrone Saft
- 50 g Zucker
- 1 Zimtstange

Crème

- 500 g Halbfettquark
- 250 g Mascarpone
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote herausgekratzte Samen, nach Belieben

Brösmeli

- 150 g Guetzli knusprig (z.B. Sablés, Shortbread oder Spekulatius)

Zubereitung:

1. Für das Kompott die Zwetschgen vierteln. Mit dem Zitronensaft, dem Zucker und der Zimtstange in eine Pfanne geben und aufkochen. So lange leise kochen lassen, bis die Zwetschgen zu zerfallen beginnen und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Die Zimtstange entfernen und das Kompott falls nötig mit einem Kartoffelstampfer noch etwas zerdrücken. Auskühlen lassen.
2. In einer Schüssel die Zutaten für die Crème mit einem Schwingbesen gut verrühren.
3. Für die Brösmeli die Guetzli grob zerbröckeln
4. Crème, Kompott und Brösmeli abwechselungsweise und in mehreren Schichten in die Gläser füllen. Abschliessen mit einer Schicht Brösmeli. Bis zum Servieren kühl stellen.