

## Menü von Urs Thomann



**Birnen-Senf-Suppe mit Knusperspiessli**

**Chnöpfli-Töpfli**

**Feigen-Joghurt-Becher**

**Guten Appetit**

## Birnen-Senf-Suppe mit Knusperspiessli



### Zutaten für 4 Personen:

#### Suppe

- 1 EL Butter
- 4 Birnen – geschält, entkernt, in Stücken (z.B. Sorte Conférence)
- 3 Kartoffeln - mehlig kochend, in Stücken
- 2.5 EL Honig-Senf
- wenig Aceto Balsamico
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

#### Knusperspiessli

- ½ ausgewallter Blätterteig (25 x 42 cm) halbe Rolle = 25 x 21 cm
- 2 EL Honig-Senf
- ein paar Tropfen Aceto Balsamico
- 8 Holzspiesschen

### Und so wird's gemacht:

1. **Für die Suppe** Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen.
2. Honig-Senf mit wenig Aceto Balsamico mischen
3. Birnen, Kartoffeln und Honig-Senf-Mischung andämpfen.
4. Bouillon dazu giessen, ca. 25 min. weich köcheln.
5. Suppe pürieren, Rahm darunter rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. **Für die Knusperspiessli** Blätterteig mit Honig-Senf-Mischung bestreichen, längs in ca. 8 Streifen schneiden.
7. Je einen Streifen mit der Senfseite nach innen um ein Holzspiesschen wickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
8. Backen ca. 15 min. in der Mitte des auf 210° vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

## Chnöpfli-Töpfli



### Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Knöpfli frisch, hausgemacht (Grundrezept Knöpfli auf der nächsten Seite)
- 500 g Pouletbrust in feinen Streifen
- je 1 Stück Peperoni grün, gelb, rot in Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, frisch gehackt
- 2 ganze Knoblauch-Knollen, geschält, gepresst
- 120 g Peperoncini ohne Kernen frisch, fein gehackt
- 1.2 dl Weisswein trocken
- 1.2 dl Gemüsebouillon kräftig
- 4 EL Peterli frisch gehackt
- 4 EL Schnittlauch frisch geschnitten
- Erdnussöl
- Bratbutter
- Salz und Pfeffer
- Kardamom gemahlen nach Belieben

### Und so wird's gemacht:

1. Die frischen Knöpfli mit wenig Bratbutter kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.
2. Pouletstreifen auf höchster Hitze mit ein paar Tropfen Erdnussöl in der Bratpfanne anbraten, würzen, warm stellen.
3. Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini mit ein paar Tropfen Erdnussöl braten/anrösten, mit Wein ablöschen und auf höchster Stufe kurz einkochen.
4. Gemüsebouillon, Peterli, Schnittlauch, Kardamom dazu geben.
5. Alles mit Knöpfli und Fleisch mischen und in der max. erhitzten Bratpfanne kurz durchschwenken. Ein paar Minuten zugedeckt ruhen lassen. Im tiefen Teller servieren.

## Knöpfli Grundrezept



### Zutaten für 1 kg (Hauptgang für 4 Personen / Beilage für 6-8 Personen):

- 1 kg Knöpflimehl (oder 600 g Mehl und 400 g Knöpflimehl)
- 3 TL Salz
- 6 dl Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)
- 10 frische Eier
- Salzwasser, siedend

### Und so wird's gemacht:

1. Mehl und Salz in einer grossen Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
2. Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft.
3. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 min. quellen lassen.
4. Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb direkt ins leicht siedende Salzwasser streichen.
5. Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.

## Feigen-Joghurt-Becher



### Zutaten für 4 Gläser à ca. 3 dl

- 6 Feigen
- 400 g griechisches Joghurt nature
- 200 g saurer Halbrahm
- 1 dl Ahornsirup
- 100 g gebrannte Mandeln

### Und so wird's gemacht:

1. 3 Feigen in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden, die Innenseite der Gläser damit auslegen.
2. Restliche Feigen in kleine Würfeli schneiden.
3. Joghurt, sauren Halbrahm und Ahornsirup verrühren, Feigenwürfel daruntermischen.
4. Crème in die Gläser füllen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
5. Mandeln grob hacken oder im Mörser zerdrücken, vor dem Servieren darüber streuen.