



# Menü

## Culiomania

17. Februar 2024 bei Markus und Karin

Wintersalat mit  
karamellisierten Maronen

\*\*\*\*\*

Safran-Mostsuppe mit  
Käseschleifen

\*\*\*\*\*

Schweinsfiletmedaillons mit  
Prosecco-Schaumsauce  
Kartoffel-Steinpilz-Türmchen

\*\*\*\*\*

Tiramisu im Glas

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Weine aus Portugal



Foto: Thorsten Südfels

## Wintersalat mit karamellisierten Maronen

**Fertig in:** 30 Minuten

**Pro Portion:** Energie: 476 kcal, Kohlenhydrate: 37 g, Eiweiß: 11 g, Fett: 30 g

Mengenangaben in den Zubereitungsschritten beziehen sich auf 2 Portionen und werden vom Portionsrechner nicht angepasst.

### ZUTATEN für 8 PORTIONEN

- 4 Orangen
- 600 g Rote Bete
- 400 g Feldsalat
- 400 g durchwachsener Speck
- 320 g Maronen (küchenfertig)
- 4 El Zucker
- Fleur de sel
- 8 El Weißweinessig (mild)
- 12 El Rapsöl
- Pfeffer

### Außerdem

Küchenpapier

### ZUBEREITUNG

1. Orange schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, Saft auffangen. Saft und Filets in eine Schüssel geben. Rote Bete schälen und in feine Streifen hobeln. Zu den Orangen geben. Feldsalat mehrmals waschen und gründlich putzen.
2. Speck bei mittlerer Hitze in einer Pfanne knusprig ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Maronen halbieren und im heißen Speckfett anbraten. Zucker darüberstreuen und goldbraun karamellisieren lassen. Mit Fleur de sel würzen.
3. Weißweinessig und Rapsöl zu den Orangen geben und mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Feldsalat unterheben und auf einer Platte anrichten. Maronen und Speck daraufgeben und servieren.



## SAFRAN-MOSTSUPPE MIT KÄSESCHLEIFEN

FÜR 4 Personen als Vorspeise  
ZUBEREITEN ca. 30 Minuten  
BACKEN ca. 20 Minuten  
Backpapier für das Blech

### KÄSESCHLEIFEN

- 1 rechteckig ausgewählter Blätterteig
- 1 Ei, verquirlt
- 50 g Reibkäsemischung, z. B. Emmentaler/Gruyère
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzähle, gepresst
- 1 säuerlicher Apfel, klein gewürfelt
- z. B. Braeburn, geschält, z. B. Braeburn, geschält, klein gewürfelt
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl

- 3 dl Süßmost
- 3 dl Gemüsebouillon
- 1/2 Brieffli
- 1 Lorbeerblatt
- 1,5 dl Vollkorn, flaumig geschlagen
- 2-3 EL Schnittlauch, geschnitten

1. Blätterteig entrollen, ein Stück von 8 x 25 cm abschneiden, beiseitelegen. Restlichen Blätterteig mit wenig Ei bestreichen, längs halbieren. Käse auf einer Teighälfte verteilen, freie Teighälfte exakt darüberlegen. Teig in ca. 14 Rechtecke schneiden. Teigmitte mit zwei Fingern je zu einer «Krawatte» zusammendrücken. Aus dem beiseitegelegten Teigstück Streifen schneiden, um die zusammengedrückten Stellen falten. Schleifen auf das vorbereitete Blech legen, mit restlichem Ei bestreichen.
2. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Zwiebeln, Knoblauch und Apfelwürfel in Butter weich dünsten. Mehl dazugeben, mitdünsten. Mit Süßmost ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Safran und Lorbeerblatt dazugeben, abschmecken. Suppe 10 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen. Suppe fein pürieren. 3/4 des Schlagrahms sorgfältig daruntermischen, Suppe anrichten. Restlichen Schlagrahm darauf verteilen, mit Schnittlauch bestreuen. Käseschleifen dazu servieren.

### ÖISE TIPP

Die restlichen Käseschleifen bleiben gut verschlossen aufbewahrt 2-3 Tage frisch.



## SCHWEINSFILETMEDAILLONS MIT PROSECCO-SCHAUMSAUCE

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN ca. 30 Minuten

NIEDERGAREN ca. 20 Minuten

Gratinform von ca. 1,5 Liter Inhalt

### FLEISCH

- 500 g **Schweinsfilet**,  
in ca. 5 cm dicken  
Medaillons
- Salz, Pfeffer**
- 2 EL **Rapsöl**

### SAUCE

- 1 **Zwiebel**,  
fein gehackt
- 3 EL **Butter**
- 1 EL **Mehl**
- 4 dl **Prosecco oder  
Schaumwein**
- 1 EL **Senf**
- 1 **Lorbeerblatt**
- 2 dl **kräftige Fleischbouillon**
- 1 dl **Vollrahm**,  
flaumig geschlagen
- 1 EL **Peterli**, gehackt  
**Salz, Pfeffer**

1. Fleisch würzen, im heißen Öl beidseitig je 2 Minuten scharf anbraten, in die vorgewärmte Gratinform legen.
2. Im auf 90°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten niedergaren.
3. In derselben Pfanne Zwiebeln in Butter weich dünsten. Mehl dazugeben, kurz mitdünsten, aus der Pfanne nehmen, auf einem Teller auskühlen lassen. In derselben Pfanne Prosecco mit Senf und Lorbeerblatt aufkochen, auf die Hälfte einreduzieren. Mit Fleischbouillon auffüllen. Unter kräftigem Rühren die Zwiebel-Mehl-Schwitze dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Schlagrahm und Peterli darunterziehen, würzen, mit den Medaillons servieren.

### ÖISE TIPP

Dazu passen Kroketten und gedünstete Rüebli.





## KARTOFFEL-STEINPILZ-TÜRMCHEN

FÜR 4 Personen als Beilage

ZUBEREITEN ca. 20 Minuten

BACKEN ca. 30 Minuten

Muffinblech mit 12 Vertiefungen

Zahnstocher

- 700 g **Butter für die Form festkochende Kartoffeln,** geschält, gehobelt
- 100 g **Crème fraîche**
- 100 g **Appenzeller kräftig-würzig,** fein gerieben
- 6 Zweige **Thymian,** Blättchen gezupft, oder 1 EL getrockneter Oregano
- ¼ TL **Salz**
- 40 g **Pfeffer, Muskatnuss getrocknete Steinpilze,** 20 Minuten eingeweicht, ausgedrückt
- ½ Bund **Thymian,** nach Belieben

1. Kartoffeln und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel gut mischen, würzen. Kartoffeln und Steinpilze turmartig in das vorbereitete Blech schichten, die Türmchen dürfen den Blechrand ca. 2 cm überragen. Türmchen mit je einem Zahnstocher fixieren.

2. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten golden backen. Zahnstocher entfernen und je einen Thymianzweig in das vorgestochene Loch stecken.

### ÖISE TIPP

Als Beilage zu Saucengerichten, gebratenem oder grilliertem Fleisch servieren.

### KARTOFFEL-STEINPILZ-TÜRMCHEN

Wie ein Gratin im Kleinstformat.

Die Beilage, die an Tännchen erinnert, lässt sich gut vorbereiten.

Rezept auf Seite 23



# WAHRE FESTTAGSP



## Tiramisu im Glas

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

🕒 Kühl stellen: ca. 1 Std.

🥕 vegetarisch

Portion: 472 kcal, F 33 g, Kh 31 g, E 10 g

### Zutaten

für 4 Personen

- 1 dl starker **Kaffee** (z. B. Espresso), heiss
- 2 EL **Amaretto**
- 0.5 EL **Zucker**

---

- 50 g **Zucker**
- 2 frische **Eigelbe**
- 1 **Bio-Orange**, nur wenig abgeriebene Schale
- 250 g **Mascarpone**

---

- 2 frische **Eiweisse**
- 1 Prise **Salz**
- 1 EL **Zucker**

---

- 8 **Löffelbiskuits** (ca. 60 g), in Stücken
- Kakaopulver** zum Bestäuben

### Und so wirds gemacht:

1. Kaffee, Amaretto und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, beiseite stellen.
2. Zucker, Eigelbe und Orangenschale mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Mascarpone darunter rühren.
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.
4. Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Gläser verteilen, die Hälfte des Kaffees und der Masse darauf verteilen. Restliche Löffelbiskuits darauflegen, restlichen Kaffee und restliche Masse darauf verteilen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. fest werden lassen. Tiramisu mit Kakao bestäuben.

---

Form: Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

**Dessert-Tipp:** Das Tiramisu in kleinen Gläsern anrichten, mit weiteren Desserts als Dessertvariation servieren.

Statt Amaretto Cognac, Grand Marnier oder Kaffeelikör verwenden.

---