



46. Menü vom 11.02.2022 - Paschi

Apéro

Champagner mit Holundersirup und Chili
mit Nuss-Snack mit Suchtpotenzial

Vorspeise

Gebrautes Zanderfilet aus Buswil
auf Sauerkrautbeet

begleitet mit Cuvée Florence

Suppe

Schwarzwurzelsuppe mit Wintertrüffel und dazu Kümmelstangen

Hauptgang

Boeuf Stroganoff

Der Familie Stroganoff haben wir die Erschliessung Sibiriens zu verdanken und eines der schmackhaftesten Fleischgerichte überhaupt. Dazu hausgemachter Petersilienwurzelpüree

Pouletwürfel im Kräuterrahm für Seraina

begleitet von Don Pasquale 2015 Doppel Magnum 300

Dessert

Caramelisierte Crèmeschnitte mit Marroni Mousse und Passionsfrucht

Kaffee, Grappa



Champagner mit Holundersirup und Chili

Paschi Lehmann - 11.02.2022

Anzahl **10 Gläser**
Rezeptgruppe **Apéritif**



Zutaten für 10 Gläser

Chili-Limonade

125 g Zucker
1,25 dl Wasser
2 $\frac{1}{2}$ roter Chili, entkernt, fein gehackt
2 $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone, wenig Schale und ganzer Saft
5 dl Mineralwasser mit Kohlensäure

Drink

12 $\frac{1}{2}$ dl Champagner
2 $\frac{1}{2}$ dl Preiselbeer-Nektarsaft
2 $\frac{1}{2}$ roter Chili, entkernt, in Ringen

Einige Basilikumblätter

30 Eiswürfel

Zubereitung

Chili-Limonade

Zucker im Wasser unter Rühren aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Chili begeben, auskühlen lassen. Zitronenschale und -saft mit dem Wasser darunter rühren und absieben.



Drink

Chili-Limonade mit dem Champagner und Preiselbeer-Nektar in Gläser verteilen. Chili, Basilikum und Eiswürfel begeben. Alkoholfreie Variante einfach mit Sprite oder Mineralwasser statt Champagner aufgiessen



Nuss-Snack mit Suchtpotenzial

Paschi Lehmann - 11.02.2022

Anzahl **Ca. 10 Personen**
Rezeptgruppe **Apéritif**



Zutaten

2 dl Wasser
4 EL Rohrohrzucker
4 TL Meersalzflocken
2 EL Olivenöl
2 TL mildes Curry-Pulver
1/2 TL Kurkuma, gemahlen
1/2 TL Chiliflocken
360 g Cashews
4 EL Sonnenblumenkerne
4 EL Kürbiskerne

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
2. Die Zutaten (mit Ausnahme der Cashews, Sonnenblumen- und Kürbiskerne) zusammen mit 2 EL Wasser in einen Topf geben und gut vermengen. Bei mittlerer Hitze kurz zum Kochen bringen und dann die Kerne zugeben.
3. Gut mischen und unter ständigen Rühren 3 Minuten köcheln lassen, bis die Marinaden Flüssigkeit sirupartig eingedickt ist und die Kerne rundherum damit überzogen sind.
4. Die Mischung auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben. Die Kerne mit zwei Gabeln auf dem Blech verteilen, sodass sie nicht aneinanderkleben.
5. Im vorgeheizten Ofen 14 Minuten bei 160 Grad rösten.
6. Aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.
7. Zum Servieren in eine Schale geben oder in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren. Hält sich etwa zwei Wochen.

Quelle: «Palästina – Das Kochbuch», Sami Tamimi und Tara Wigley, DK Verlag



Schwarzwurzelsuppe mit Wintertrüffel

Anzahl **4-6 Personen**
Rezeptgruppe **Suppe**

Wer keinen frischen Trüffel bekommt, kann auf eingelegte Trüffel aus dem Glas zurückgreifen. Den Jus, in dem der Trüffel eingelegt ist, auf keinen Fall weggiessen, sondern mit dem Portwein einkochen lassen.



Zutaten

Saft von 1 Zitrone
500 g Schwarzwurzeln
100 g Kartoffeln mehligkochend
1 Zwiebel klein
1 TL Butter (1)
6 dl Gemüsebouillon
2 dl Weisswein
20 g schwarzer Wintertrüffel, siehe Rezept-Tipp
1/2 EL Butter (2)
1/2 dl Portwein

Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 dl Vollrahm

Muskatnuss frisch gerieben

Zubereitung

1. In einer Schüssel den Zitronensaft mit reichlich kaltem Wasser mischen. Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gründlich schälen und in feine Scheiben schneiden. Sofort in das Zitronenwasser legen damit nichts oxidiert.
2. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken.



3. In einer Pfanne die erste Portion Butter (1) erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Die abgetropften Schwarzwurzeln und die Kartoffeln beifügen und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Das Gemüse zugedeckt 15-20 Minuten weichkochen. Dann den Weisswein beifügen und weitere 5 Minuten kochen lassen.
4. Inzwischen den Trüffel je nach Grösse halbieren, in Scheiben und anschliessend in feine Streifen schneiden.
5. In einer kleinen Pfanne die zweite Portion Butter (2) schmelzen. Die Trüffelstreifen darin andünsten. Den Portwein dazu giessen und fast ganz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Schwarzwurzeln mitsamt Flüssigkeit im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Nochmals gut aufkochen, den Rahm beifügen und die Suppe mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken. Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und die Portwein-Trüffelstreifen darüber verteilen.



Kümmelstangen

Anzahl **Ca. 15 Stück**
Rezeptgruppe Beilage zur Suppe

Ein echter Knabberspass - dank des Kümmels mit einem herrlich intensiven Aroma.



Zutaten

Ergibt ca. 15 Stück

Vorbereitung: 30 min

Koch-/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 55 min

250 g Weizenmehl oder Dinkelmehl

1 TL Salz

0.5 TL Zucker

100 g saurer Halbrahm

0.75 dl lauwarmes Wasser

0.5 Würfel frische Hefe (ca. 20 g)

ZUM FERTIGSTELLEN:

1 Eigelb

1 TL mittelgrobes Salz

2 TL Kümmelsamen

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. In einer zweiten Schüssel die Hefe in Stücke krümeln und mit dem Wasser und dem Zucker verrühren. In die Mehlmulde geben, mit wenig Mehl leicht verrühren und zugedeckt etwa 10 Minuten stehen lassen.
2. Nun den sauren Halbrahm zum Teigansatz geben und alles zu einem festen, glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.



3. Das Ofenblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 15 Portionenstücke teilen und diese zu dünnen, etwa 20 cm langen Stangen rollen, diese leicht verdrehen und auf das Blech legen. Die Stangen nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
5. Das Eigelb verquirlen und die Stangen damit bestreichen. Das Salz und die Kümmelsamen mischen und die Stangen sorgfältig damit bestreuen. Die Stangen sofort im 200 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille etwa 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.



Gebratenes Zanderfilet aus Busswil auf Sauerkrautbeet

Paschi Lehmann - 11.02.2022

Anzahl **4 Personen**
Rezeptgruppe Vorspeise



Zutaten für 4 Person

400 g Sauerkraut gekocht
1 Schalotte
2 cm Ingwerwurzel frisch
1 Zitrone
1 EL Butter gehäuft
1 dl Noilly Prat
2 dl Gemüsebouillon
1 Sternanis
2 Gewürznelken
2 TL Wasabipaste (aus Tube oder Glas)
2 EL Sojasauce

500-600 g Zanderfilet aus Busswil

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Bratbutter

Zubereitung

1. Das Sauerkraut in ein Sieb geben, unter kaltem Wasser gründlich abspülen, dann von Hand gut ausdrücken.
2. Die Schalotte und den Ingwer schälen und beides sehr fein hacken; den Ingwer evtl. reiben. Die Schale der Zitrone dünn abreiben.



3. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte, Ingwer und Zitronenschale darin andünsten. Das Sauerkraut beifügen, alles mithilfe von 2 Gabeln mischen und lockern. Den Noilly Prat beifügen und leicht einkochen lassen. Dann die Bouillon sowie Sternanis und Gewürznelken beifügen und das Sauerkraut zugedeckt 20 Minuten leise kochen lassen.
4. Wasabi-Paste und Sojasauce verrühren und beiseitestellen.
5. Die Zanderfilet, wenn nötig halbieren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Zanderfilets bei Mittelhitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten; nur 1-mal wenden, damit der Fisch nicht zerfällt.
6. Unmittelbar vor dem Servieren die Wasabi-Soja-Mischung unter das Sauerkraut rühren und dieses nur noch einmal aufkochen. Das Sauerkraut auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Zanderfilet darauf anrichten.

Dieses raffiniert gewürzte Sauerkraut passt zu Fisch genauso wie zu gebratenen Pouletbrüstchen. Und mit Salzkartoffeln serviert ist es auch ein eigenständiges fleischloses Gericht; in diesem Fall jedoch die $1\frac{1}{2}$ -fache Menge des Rezeptes zubereiten.



Petersilienwurzelpüree

Anzahl **4-6 Personen**
Rezeptgruppe Beilage



Zutaten für 4-6 Personen

1 kg Petersilienwurzel
1 $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
400 g mehligkochende Kartoffeln
1 dl Vollrahm
30 g Butter
Salz

FÜR WENIGER/MEHR GÄSTE

Weniger Gäste: Das Püree in $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Menge zubereiten.

Mehr Gäste: Das Püree in $1\frac{1}{2}$ -facher oder doppelter Menge zubereiten.

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. In einer Pfanne mit Salzwasser bedeckt weichkochen (20-25 Minuten).
2. Die Petersilienwurzeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ebenfalls mit Salzwasser bedeckt weichkochen (ca. 15 Minuten).
3. Inzwischen die Petersilie fein hacken.
4. Am Ende der Garzeit der Petersilienwurzeln etwa 2 dl Kochflüssigkeit auf die Seite stellen, dann das Gemüse in ein Sieb abschütten und abtropfen lassen.



5. In der Petersilienwurzelfanne gut 1 dl der Kochflüssigkeit - den Rest beiseitestellen -, den Rahm sowie die Butter einmal aufkochen, dann warmhalten.
6. Die Kartoffeln ebenfalls in ein Sieb abschütten. Sofort in die Pfanne zurückgeben und trocken dämpfen. Dann zusammen mit den Petersilienwurzeln in die Rahmmischung geben, alles nochmals erhitzen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren; wenn nötig mit etwas beiseitegestellter Kochflüssigkeit verdünnen. Zuletzt die Petersilie untermischen und das Püree mit Salz und Muskat abschmecken.



Paschi Lehmann - 11.02.2022

Boeuf Stroganoff

Der Familie Stroganoff haben wir die Erschliessung Sibiriens zu verdanken und eines der schmackhaftesten Fleischgerichte überhaupt.

Anzahl	4 Personen
Rezeptgruppe	Hauptgang
Wein	Don Pasquale 2015 Doppel Magnum 300



Zutaten

- 150 g Champignons
 - 1 Peperoni rot, klein
 - 2 Essiggurken klein
 - 1 Zwiebel
 - 600 g Rindsfiletspitz ersatzweise gut gelagerte Rindshuft
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 1 EL Bratbutter
 - 1 dl Portwein rot
 - 1 EL Butter
 - 1 EL Paprikapulver gestrichen
 - 1 EL Tomatenpüree
 - 2 dl Kalbsfond
 - 0.5 dl Vollrahm
 - 150 g Crème fraîche
- Einige Tropfen Tabasco, ersatzweise wenig Cayennepfeffer



Zubereitung

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und zusammen mit den Essiggurken in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Das Fleisch in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischwürfel darin in 2 Portionen jeweils auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen. Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen, durch ein feines Sieb giessen und beiseitestellen.
4. In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons, Peperoni, Essiggurke, Paprika und Tomatenpüree beifügen und mitdünsten. Den beiseitegestellten Bratenjus sowie den Kalbsfond dazugiessen und alles auf grossem Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen.
5. Rahm und Crème fraîche zusammen verrühren und zur Sauce geben. Aufkochen und kurz kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco oder Cayennepfeffer abschmecken.
6. Am Schluss die Fleischwürfel mitsamt entstandenem Saft beifügen und alles sorgfältig mischen. Sofort servieren.

Nur ein Rindfleischgericht erinnert noch an die einst reichste Familie Russlands. Für seine Entstehung werden jedoch gleich zwei Stroganoffs verantwortlich gemacht: zum einen Graf Grigorij Alexandrowitsch, der Russlands Diplomat in Italien war und als Gourmet sowie begabter Amateurkoch galt, zum anderen ein Onkel von ihm, Graf Sergej, der auf einer Reise in einem russischen Bauernhaus einkehrte und dort das Gericht vorgesetzt bekam, welches ihm so gut mundete, dass er ihm seinen Namen gab.



Pouletwürfel in Kräuterrahm

Paschi Lehmann - 11.02.2022

Anzahl **4 Personen**
Rezeptgruppe **Hauptgang**

Für Seraina

2 Personen: Zutaten halbieren, jedoch für den Fond 1 Schalotte, 1 dl Weisswein und 1/2 dl Noilly Prat verwenden. 1 Person: Zutaten vierteln, jedoch für den Sud 1 kleine Schalotte, 1/2 dl Weisswein und 1/2 dl Noilly Prat verwenden.



Zutaten für 4 Personen

- 4 Pouletbrüstchen
- Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- 1 EL Bratbutter
- 1 Schalotte
- 1 dl Weisswein
- 0.5 dl Noilly Prat (trockener, französischer Wermut)
- 3 dl Vollrahm
- 1 EL Parmesan frisch gerieben
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 EL Basilikum gehackt
- 1 EL Schnittlauch dünn geschnitten



Zubereitung

1. Den Backofen auf 75 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Poulet Brüstchen in grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundum knapp 2 Minuten anbraten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben und im 75 Grad heissen Ofen 45 Minuten nachgaren lassen.
3. Die Schalotte schälen und hacken. Mit dem Weisswein und Noilly Prat in ein Pfännchen geben. Die Flüssigkeit auf 25 ml (etwa 2 EL) einkochen lassen. Absieben, dabei die Schalotte gut ausdrücken.
4. Diesen Fond mit dem Rahm so lange einkochen lassen, bis die Sauce sämig bindet. Parmesan, Paprika und die Kräuter beifügen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zuletzt die Poulet Würfel untermischen.



Caramelisierte Crèmeschnitte mit Marroni Mousse und Passionsfrucht

Paschi Lehmann - 11.02.2022

Anzahl **6 Personen**
Rezeptgruppe Dessert



Zutaten

Strudelteig

Butter

Zucker / Puderzucker

150 g Marronipüree

1 EL Kirch

2 Eiweiss

2 EL Zucker

200 g Rahm, steif geschlagen

3 Passionsfrüchte

Puderzucker

Gold

Zubereitung

1. Strudelteig entfalten und in mindestens 18 Rechtecke schneiden
2. In einer beschichteten Pfanne Butter und Zucker zu gleichen Teilen auf mittlerer Hitze leicht karamellisieren, Rechtecke hineinlegen, auf beiden Seiten karamellisieren lassen, nebeneinander auf ein Backpapier legen und auskühlen lassen. **Achtung:** Wenn der Caramel zu dunkel wird, Pfanne ausreiben und **NEU** anfangen



3. Für die Mousse das Marronipüree mit Kirsch verrühren. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen. Zuerst denn Rahm und dann das Eiweiss vorsichtig unter die Marroni Masse ziehen
4. Je ein Strudelteigblatt auf einen Teller legen, Marroni Mousse im Spritzsack schön darauf spritzen, mit einem 2. Blatt decken und den Vorgang wiederholen
5. Passionsfrüchte aufschneiden, kerne und Fruchtfleisch mit einer Gabel rauslösen, über die Crèmeschnitten verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Wenn vorhanden, zusätzlich mit Gold bestäuben.



Etwas zum Wein	Eigenschaften
	<p>Der Chasselas verleiht diesem Wein die Lebhaftigkeit des Walliser Terroirs, der Petite Arvine bringt die Feingliedrigkeit unserer Landschaft ein und der Pinot Blanc rundet ihn mit der wohltuenden Wärme der Sonne ab. Was könnte besser sein, als die Verbindung dieser drei typischen Rebsorten, die sich in diesem fruchtigen und feinen Wein vereinen. Er entspricht damit ganz der Frau, die ihm ihren Namen gab.</p> <p>REBSORTE Assemblage Chasselas, Pinot Blanc und Petite Arvine</p> <p>APPELLATION AOC Valais</p> <p>BOUQUET Fruchtaromen mit vorwiegend exotischen Früchten</p> <p>GAUMEN Der Pinot Blanc verleiht dem Wein einen Hauch von exotischen Früchten sowie die Vollmundigkeit. Die frische Säure und raffinierte Salzigkeit stammt vom Petite Arvine.</p> <p>ALKOHOLGEHALT 12% Vol. Alkohol</p> <p>TEMPERATUR bei 8°-10° C.</p> <p>LAGERHALTUNG max. 3 Jahre</p> <p>EIGNUNG Apero, gemischter Salat und Fisch</p>



Ist Dekantieren von Rotwein sinnvoll?

Dekantieren hat in erster Linie den Sinn, einen grossen, lange gereiften Rotwein vom Depot zu trennen. Das Depot beeinträchtigt die Weinqualität zwar nicht, doch die trüben Schlieren im Wein stören das ästhetische Empfinden. Ein solches Depot bilden in der Regel nur grosse rote Bordeaux, Burgunder, aber auch lagerfähige Gewächse der Cotes du Rhône und aus Italien, wenn sie zehn Jahre oder älter sind. Heute werden jedoch viele Rotweine so vinifiziert, dass sie weniger zu Depotbildung neigen.

REBSORTE

Tempranillo, Merlot, Garnacha

APPELLATION

Spanien, Navarra

BOUQUET

Das aromatische Bouquet ist überaus komplex und begeistert mit fruchtigen Waldbeeren-, Kirschen- und Pflaumendüften, mit einem zarten und schön eingebundenen Hauch Vanille vom Barrique-Ausbau und mit faszinierenden Gewürz- und Röstnoten.

GAUMEN

Am Gaumen ein sanftweicher Antrunk. Immer deutlicher werden mit jeder Sekunde Gehalt und Eleganz spürbar. Wiederum schön reife Pflaume und betörende Röstaromen, gestützt von geschmeidigen, bestens integrierten Tanninen und einer zarten Säure. Mit seinem anhaltend langen Finale will der DON PASCUAL fast



nicht enden.
Zauberhaft!

Exzellenter Wein für jede Gelegenheit.

Schenken Sie sich zum Degustieren eines Weines stets einen richtig schönen Schluck ins Glas ein, nie nur ein paar Tropfen. So können Sie Farbe, Bouquet und Geschmack am besten prüfen.

Wenn Sie das Glas nun gegen das Licht halten oder - etwas dezenter - es zum Beispiel leicht gegen ein weisses Tisch Tuch neigen, leuchtet Ihnen beim **DON PASCUAL**

2015 ein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen entgegen. Das lässt auf perfekt reife Trauben schliessen und eine gewisse Intensität in Duft und Geschmack erahnen.

Tatsächlich: Er ist damit ein exzellenter Wein für jede Gelegenheit, der perfekt zu schmackhaften Gerichten unter der Woche passt, aber auch gehobene und festliche Menüs hervorragend begleitet.

ALKOHOLGEHALT 13,5 % Vol. Alkohol

TEMPERATUR 16° C.

LAGERHALTUNG Bis 2028

EIGNUNG Aperero, gemischter Salat und Fisch