

Menü von Urs Thomann



Birnen-Senf-Suppe

Herbstsalat

**Kalbsvoressen Salvia
Kartoffelstock**

Schwarzwälder-Tiramisu

Guten Appetit

Birnen-Senf-Suppe



Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Butter
- 3 Birnen
- 2 mehlig kochende Kartoffeln (z.B. Bintje)
- 2.5 EL Senf
- wenig Aceto Balsamico
- wenig Honig flüssig
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

1. Birnen schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
2. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
3. Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen, Birnen, Kartoffeln und Senf andämpfen. Wenig Aceto Balsamico und Honig dazu geben.
4. Bouillon dazu giessen, ca. 25 min. weich köcheln.
5. Suppe pürieren, Rahm darunter rühren, mit Salz und Pfeffer würzen, evtl. mit Balsamico und Honig abschmecken.

Herbstsalat



Zutaten für 4 Personen:

Salat

- 300 g grüner Blattsalat (z.B. Nüssli)
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 50 g Speckwürfeli
- 100 g Champignons

Sauce

- 2 EL Aceto Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Salatwürzmischung nach Bedarf

Zubereitung:

1. Salat waschen, putzen, gut abtropfen lassen, in mundgerechte Stücke teilen und auf Tellern anrichten.
2. Sauce zubereiten
3. Speckwürfeli, Champignons und Zwiebeln mit wenig Fett knusprig rösten, über den Salat geben.
4. Sauce über den Salat träufeln und geniessen.

Kalbsvoressen Salvia

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Kalbsvoressen in ca. 3 cm grossen Würfeln (z.B. Laffe)
- 2 EL Bratöl
- 8 Salbeiblätter
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL Tomatenpüre
- 1 dl weisser Vermouth, herb
- 1 dl Bouillon
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Salz
- 1 dl Rahm flüssig
- ½ Bund Petersilie



Zubereitung:

1. Bratöl im Bratopf erhitzen, 5 Salbeiblätter im Öl braten, herausnehmen, das Fleisch portionenweise rundum gut anbraten, Hitze reduzieren.
2. Zwiebel und Knoblauch begeben, kurz dämpfen, Tomatenpüre dazugeben, mitdämpfen.
3. Vermouth und Bouillon dazu giessen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf kleinem Feuer ca. 1 ¼ Stunde zugedeckt schmoren lassen.
4. 1 dl Rahm zugeben, etwas einkochen lassen.
5. 2-3 Salbeiblätter gehackt und Petersilie gehackt vor dem Servieren darüber streuen.

Kartoffelstock



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln (z.B. Bintje), geschält, in Stücke geschnitten
- 2,5 dl Milch
- 40 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

Zubereitung:

1. Kartoffelstücke in siedendem Salzwasser oder im Dampfkochtopf weichkochen, abgiessen. In die Pfanne zurückgeben, kurz ausdampfen lassen.
2. Milch und Butter aufkochen.
3. Kartoffeln durch das Passevite dazutreiben, gut verrühren, abschmecken.

Schwarzwälder-Tiramisu

Zutaten für 4 - 6 Personen:

Löffelbiskuits

- 3 frische Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 70 g Zucker
- 3 frische Eigelb

- 80 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Messerspitze Backpulver

Creme/Füllung

- 1 dl heisser Espresso
- 1 EL Kirsch
- ½ EL Zucker

- 250 g Mascarpone
- 50 g Zucker
- 1 EL Kirsch
- 2 dl Vollrahm, knapp steif geschlagen

- 1 Glas Sauerkirschen
- 20 g Schokoladespäne
- wenig Kakaopulver zum Bestäuben



Zubereitung:

Löffelbiskuits

1. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen bis der Eischnee glänzt. Eigelb mit dem Schwingbesen darunter ziehen.
2. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen, dazu sieben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10mm) geben. Streifen von je ca. 6 cm Länge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.
3. Backen ca. 10 min in der unteren Hälfte des auf 180° vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Creme/Füllung

1. Espresso, Kirsch und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, beiseite stellen.
2. Mascarpone, Zucker und Kirsch gut verrühren, Schlagrahm darunterziehen.
3. Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form verteilen. Die Hälfte des Essentos, der Kirschen und der Creme darauf verteilen. Restliche Löffelbiskuits darauf legen, restlichen Espresso, Kirschen und Creme darauf verteilen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Schokoladespäne und Kakao drüberstreuen.