



Pilz-Spinat-Quesadillas

FÜR 4 Personen *als Hauptspeise*
 ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

FÜLLUNG





- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Bratbutter
- 500 g Champignons oder gemischte Pilze, in Scheiben
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL Vollrahm
- ½ TL Salz
- 300 g Jungspinat

QUESADILLAS

- 8 Weizentortillas
- 150 g Le Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben
- 1 in Essig eingelegter Jalapeno, in Ringen, nach Belieben
- ½ EL Bratbutter

FÜLLUNG Zwiebel und Knoblauch in der heißen Bratbutter anbraten. Pilze begeben, kurz anbraten. Zitronensaft und Rahm begeben, ca. 5 Minuten offen kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, salzen. Spinat begeben, zugedeckt zusammenfallen lassen.

QUESADILLAS Je die Hälfte der Tortillas mit der Champignon-Spinat-Mischung belegen. Käse und Jalapeno darauf verteilen, restliche Tortillas darauflegen. Quesadillas in einer beschichteten Bratpfanne portionenweise beidseitig je ca. 5 Minuten knusprig braten. Herausnehmen, in Stücke schneiden, sofort servieren.

VEGETARISCH  SCHNELL 
 GÜNSTIG  ZUM VORBEREITEN 

dazu passt Nuss Salat mit Ei (gehackt als Garnitur)

Zitronenstampf

Für ca. 4 Portionen

600 g Kartoffeln, mehlig, Typ C

Schälen, in gleichmässige Würfel schneiden, in Salzwasser oder im Dampfgarer zirka 20 Minuten weichkochen. Abtropfen und ausdampfen lassen, Kartoffeln grob mit einer Loch- oder Friturekelle stampfen.

0.5 - 1 dl Olivenöl

½ Zitrone, Saft

Salz, Pfeffer

Beifügen, gut mischen.

Abschmecken.



Passt hervorragend zu Fisch- aber auch geschmorten Fleischgerichten (z.B. Ossobucco cremolata).



Pilz-Hackbraten - Rezept für 4 – 6 Personen

1 Cakeform von ca. 26 - 28 cm Länge, Butter für die Form

500 g, Pilze geputzt (z.B. Champignons, Eierschwämme, Kräuterseitlinge, Steinpilze, Herbsttrompeten) in eher kleine Stücke geschnitten

Bratbutter oder Bratcrème

1 Zwiebeln, fein gehackt, 2 Knoblauchzehen, gepresst

400 g gemischtes Hackfleisch

200 g Kalbsbrät

1 Ei, verquirlt

1 EL Senf

5 EL Paniermehl

1 Bund Petersilie, fein gehackt

1 TL Paprika

Salz, Pfeffer

Hagebuttensauce:

1 Schalotte oder Zwiebel, gehackt

Butter zum Dämpfen

ca. 1 dl Weisswein

ca. 3 – 4 dl Bouillon

3 EL Hagebuttenkonfitüre oder -mark

2 – 3 EL Bio-Preisbeeren + getrocknete Cranberries nach Belieben

2 dl Saucenhalbrahm

Mehlbutterm

Salz, Pfeffer + Pilzpulver

Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Hackbraten: Champignons in der heissen Bratbutter anbraten. Zwiebel und Knoblauch mitdämpfen, auskühlen lassen.
2. Hackfleisch mit den restlichen Zutaten von Hand kneten, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Pilze daruntermischen, in die vorbereitete Form füllen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 45 - 50 Minuten backen.
3. Sauce: Schalotte in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Hagebuttenkonfitüre, Cranberries und Rahm beifügen, sämig einkochen (evtl. etwas Mehlbutterm) dazugeben, würzen.
4. Hackbraten aus dem Ofen nehmen, kurz stehen lassen. Garnieren, in Stücke schneiden. Mit der Hagebuttensauce servieren.

Himmlische Marroni-Mousse

Zutaten: (4 – 6 Portionen)

300 g Marroni-Püree von Bio-Qualität
2 EL Grappa (alternativ auch Kirsch)
3 – 4 EL Wasser
30 g Zucker
2 Eiweiss
2 dl Rahm

Allenfalls: 2 ½ Blatt Gelatine*

Zubereitung:

Den eiskalten Rahm steif schlagen. Die Eiweisse mit einer Prise Salz ebenfalls steif schlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen.

Den Grappa und das Wasser zum Marroni-Püree geben und alles zusammen mit Hilfe einer Gabel gut mischen.

Zuerst den Eischnee und dann den Schlagrahm vorsichtig unter das Marroni-Püree ziehen.

Wer die Mousse im Glas servieren will, verteilt sie jetzt auf Gläser und stellt diese im Kühlschrank drei bis vier Stunden kalt.

Wer Nocken abstechen will, stellt die Mousse in der Schüssel für drei bis vier Stunden in den Kühlschrank. Nachher mit Hilfe eines in eiskaltes Wasser getauchten Löffels Nocken abstechen und diese auf Dessert-Tellern anrichten.

*Besonders schöne Nocken gibt es, wenn man die Mousse mit Hilfe von etwas Gelatine stabiler macht. Die Gelatine-Blätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einer kleinen Pfanne im heiss gemachten Grappa auflösen. Sofort zum Marroni-Püree geben und mit Hilfe einer Gabel gut unter das Püree mischen. Dann die Mousse - wie oben beschrieben - fertig stellen.
