# Die KochLöffel

Seit 2013

9. Dezember 2017 / Roland Baumann

| | |
|---|---|
| Anzahl: | 18 Personen |
| Rezeptgruppe: | Vorspeise kalt |
| Saison: | Herbst/Winter |

## Dreierlei mit Feldsalat

### 1 Steinpilzgugelhöpfli mit Waldpilzgarnitur

Zutaten

Steinpilzgugelhöpfli

| | |
|---|---|
| 30 g | Getrocknete Steinpilze |
| 50 ml | Rapsöl |
| 2,25 dl | Vollmilch |
| 3 | Eier |
| 300 g | Mehl |
| 15 g | Backpulver |
| 8 g | Salz |

Waldpilzgarnitur

| | |
|---|---|
| 90 g | Champignons |
| 90 g | Pfifferlinge / Eierschwämchen |
| 90 g | Kräuterseitlinge |
| 60 g | Zwiebeln, gehackt |
| 3 Zehen | Knoblauch, gehackt |
| 0,5 dl | Weissweinessig |
| 0,5 dl | Sonnenblumenöl |
| 90 g | Sauerrahm |
| 30 g | Schnittlauch, fein geschnitten |
| | Salz, Pfeffer |
| etwas | Kresse für die Garnitur |

Zubereitung Gugelhöpfli

Die Steinpilze im warmen Wasser 20 Minute quellen lassen.
Danach gründlich Waschen, abtrocknen und im Rapsöl dünsten. Auskühlen lassen.

Die Steinpilze in die Milch geben und fein mixen. Anschliessend die Eier beigeben und das ganze verquirlen.
Mehl, Backpulver und Salz vermischen und mit der Milch/Eier/Pilzmasse gut vermischen (Rührwerk).
Die Backform gut buttern und mit Mehl bestäuben.
Die Backform mit gut 2/3 Masse auffüllen und bei 170° C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Zubereitung Waldpilzgarnitur
Die Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden.
Die Zwiebeln und den Knoblauch mit den Pilzen in Butter dünsten.
Mit dem Essig ablöschen und auskühlen (lauwarm) lassen.
Die Pilze mit Sauerrahm, Schnittlauch, Öl, Salz und Pfeffer mischen und abschmecken.

Fertigung
Vor dem Servieren die Pilzgarnitur über die Gugelhöpfli geben und mit etwas Kresse garnieren.

**2 Schinkenröllchen mit Chicorée**

Zutaten

| | |
|---|---|
| 18 Stk | Chicoréeblätter |
| 200 g | Salatgurke |
| 400 g | Doppelrahm-Frischkäse |
| 4 EL | Olivenöl |
| | Salz und Pfeffer |
| 18 Scheiben | Schinken luftgetrocknet |
| etwas | Kresse für die Garnitur |

Zubereitung
Chicorée waschen, trocken tupfen und die Blätter unten so kürzen, dass 6-8 cm übrig bleiben.
Gurke halbieren, entkernen und sehr fein würfeln.
Gurkenwürfel mit Frischkäse und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Frischkäsemasse esslöffelweise auf den Chicoréeblättern verteilen.
Frischkäse und Chicorée mit jeweils einer Scheibe Schinken so umwickeln, dass die Spitzen der Chicoréeblätter oben aus dem Schinken schauen
Schinken ev. der Länge nach zusammenfalten).
Aufrecht, mit den Blattspitzen nach oben, auf dem Teller anrichten und mit Kresse garnieren.

# Die KochLöffel

Seit 2013

## 3 Pistazien-Frischkäsebällchen

Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Ziegenfrischkäse |
| 180 g | Ziegencreme |
| 2 TL | Honig |
| 45 g | Pistazien geröstet und gesalzen |
| 9 Stk | frische Feigen |
| etwas | Rotkohlsprossen zum Garnieren |

Zubereitung

Ziegenfrischkäse mit einer Gabel durcharbeiten, mit Ziegencreme und Honig verrühren.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Pistazien hacken.
Aus der Masse die erforderlichen Bällchen formen, in den Pistazien wälzen und auf die halbierte Feige setzen.
Mit Rotkohlsprossen garnieren.

Tipp: Sollte die Masse zu feucht sein zum Formen, ca. 1 EL Paniermehl einarbeiten und 15 Minuten ruhen lassen.

**Feldsalat** (Nüsslisalat) mit Balsamico-Sauce

Zutaten

| | |
|---|---|
| 150 g | Nüsslisalat |
| 3 | Schalotten |
| 12 EL | Olivenöl |
| 6 EL | Acento Balsamico |
| wenig | Creme Balsamico |
| | getrocknete Tomaten |
| | Salz und Pfeffer |

Die Menge Feldsalat entspricht dem Bedarf resp. der Anzahl Gäste.
Feldsalat immer mehrfach gut waschen (Sand!)

In die Balsamico-Sauce können getrocknete, fein gehackte Tomaten beigegeben werden.
Die "roten Punkte" verändern die optische Erscheinung des Salates.