

# **Oktobermenü zusammengestellt vom Capitulum**

**Apéro von Grossmarmite Kurt Wiedmaier  
Paprikarollen mit Kräutern, Kapern und Pinienkernen**

**Vorspeise 1 von Grand-Chancelier Marcel Senn  
Hummercremesuppe**

**Vorspeise 2 von Beisitzer Steven Lembo  
Bastoncini Ticinesi**

**Hauptgang von Majordomus Rolf Moser  
Wildschweinragout mit traditionellen Beilagen  
Röslichöl, Rotchrut, im Röteli pochierte Birne, Preiselbeeren und Knöpfli**

**Dessert vom Gross-Säckelmeister Hans Rindlisbacher  
Kokos-Ananas Tiramisu**

**Viel Spass beim Nachkochen und „en Guete“ beim genissen**



# Paprikarollen mit Kräutern, Kapern und Pinienkernen

*für 6 Personen*

6 lange rote Paprika

3 El Petersilie

*gehackt*

2 El Schnittlauch

*fein geschnitten*

2 El Minze

*fein geschnitten*

1 Zitrone

*abgeriebene Schale*

50 g Kapern

50 g Pinienkerne

2 El Olivenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Die Paprikaschoten rösten, häuten und entkernen. Den entstandenen Saft beiseite stellen.

Die Kräuter mit abgeriebener Zitronenschale, Kapern und Pinienkernen dreimal kurz mixen, so dass alles grob gehackt ist. Olivenöl, den beiseite gestellten Paprikasaft, Salz und Pfeffer hinzufügen und noch zweimal kurz mixen. Die Mischung in eine kleine Schüssel füllen und abschmecken.

Die Paprikas jeweils in 3 Streifen schneiden. Die Streifen mit der Kräutermischung bestreichen, aufrollen und mit Holz- oder Cocktailspießchen feststecken. Mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten - Zubereitung 20 Minuten - Kochzeit



## Hummercremesuppe

(für 6 Personen)

*Für die Hummercremesuppe:*

80g Butter

Karkassen von 3 kleinen Hummern (vorbestellen)

200g Rüebli-Stifte

100g Stangenselleriewürfel

6 Tomaten, grob gewürfelt

6 Schalotten fein gewürfelt

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

3dl Whisky

5dl Rahm

2dl Crème fraîche

1 Zitrone

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Cayennepfeffer

*Für die Ofentomaten:*

etwas Olivenöl extra vergine

18 Cherrytomaten

1 Zweig Basilikum

1 TL flüssiger Honig

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

*Für das Kartoffelstroh:*

1 festkochende Kartoffel

Etwas neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken

*Anrichten:*

800g gegartes und ausgelöstes Hummerfleisch (beim Fischhändler vorbestellen)



1. Butter in einem Topf zerlassen und die Hummerkarkassen darin anrösten. Dabei aufpassen, dass die Karkassen nicht verbrennen.
2. Das Gemüse (Rüebli, Stangensellerie, Tomaten, Schalotten) sowie die Kräuter (Rosmarin, Thymian) hinzufügen und kurz mitbraten. Dann mit Whisky ablöschen und das Tomatenmark hineinrühren. Den Rahm und die Crème fraîche hinzurühren und alles etwas 30 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Die Suppe dann mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken, 5 bis 10 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb passieren.
3. Das Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne leicht erhitzen. Die Cherrytomaten, den Rosmarin- und Basilikumzweig im Olivenöl schwenken, dann mit dem Honig, Salz und Pfeffer würzen. Die Cherrytomaten im auf 140 Grad vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) etwa 10 Minuten garen.
4. Die Kartoffel schälen, in feine Streifen schneiden. Das Pflanzenöl in einer Friteuse erhitzen und die Kartoffelstreifen darin zu goldgelbem Kartoffelstroh ausbacken.
5. Das Hummerfleisch im auf 50 Grad vorgeheizten Backofen leicht erwärmen, dann in 6 vorgewärmten Suppenteller anrichten. Die Hummercremesuppe nochmals erwärmen, mit dem Stabmixer aufschäumen und über das Hummerfleisch geben. Die Hummercremesuppe mit den Ofentomaten und dem Kartoffelstroh dekorieren und servieren.

# Bastoncini Ticinesi

## Zubereitung



### Zutaten für 4 Personen

100gr. Polenta Griess  
½ Liter Milch  
Salz, schwarzer Pfeffer  
1 Prise geriebene Muskatnuss  
1 Eigelb  
Fett für Blech  
1 Bund Rosmarin  
2 Knoblauchzehen  
12 Scheiben roh geräucherter Schinken  
3 EL Olivenöl

1. Griess mit der Milch unter Rühren aufkochen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Bei geringer Hitze unter Rühren ca. 15 Minuten garen, bis ein dicker Brei entstanden ist. Dann vom Herd nehmen und das Eigelb untermischen.
2. Den Polenta Brei etwa 1cm dick auf ein kalt abgespültes Holzbrett oder auf ein gefettetes Backblech streichen und mindestens 1 Stunde abkühlen lassen. Anschliessend in zwölf gleich grosse Steifen schneiden
3. Rosmarin abbrausen und Trockenschütteln. Von 2 Zweigen die Nadeln abstreifen, die übrigen Zweige beiseitelegen. Knoblauchzehen schälen und mit den Rosmarinnadeln fein hacken. Salz und Pfeffer darunter mischen.
4. Polenta schnitten in der Würzmischung wenden und diese fest andrücken. Backofen auf 225° vorheizen. Ein Backblech einfetten. Die Polenta schnitten mit je einer Scheibe Schinken umwickeln, auf das Blech legen.
5. Die Schnitten mit dem Olivenöl beträufeln und im Ofen (Umluft 200°) etwa 10 Minuten backen, bis der Schinken zu bräunen beginnt. Eine Platte mit Rosmarinzweigen auslegen und die Polenta schnitten darauf anrichten.





## WILDSCHWEINRAGOUT MIT CASSIS, STEINPILZEN UND PREISELBEERKOMPOTT

### ZUTATEN

#### WILDSCHWEINRAGOUT

- 2 kg Wildschweinragout ohne Knochen, in mundgerechte Stücke geschnitten
- Mehl, zum Mehlieren
- Bratbutter, zum Anbraten
- 8 Zwiebeln, geschält, halbiert
- 4 Knoblauchzehen mit der Schale
- Cognac, zum Ablöschen
- 1 dl Balsamicoessig
- 4 dl Wildfond
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TI Mehl
- 1 TI Butter, Zimmertemperatur
- Alten Balsamicoessig, zum Abschmecken
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

#### STEINPILZE

- 300 g Steinpilze, geputzt, in Scheiben geschnitten
- Bratbutter, zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle



### ZUBEREITUNG

#### WILDSCHWEINRAGOUT

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und ringsum in der heissen Butter anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben und leicht anziehen lassen. Mit einem Schuss Cognac ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen, die restlichen Zutaten hinzugeben, den Topf verschliessen und zugedeckt bei kleiner Hitze 1,5 Stunden schmoren. Kurz vor dem Servieren das Mehl mit der Butter mischen und die Sauce damit binden. Nach Geschmack mit altem Balsamicoessig abschmecken.

#### Steinpilze

Die Steinpilze kurz vor dem Servieren beidseitig in der heissen Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Wildschweinragout geben.

**Dazu passen Kartoffelkroketten oder Spätzle.**

# Kokos – Ananas Tirmisu



<sup>1</sup>Rezept für 4 bis 6 Personen

100gr Löffelbiskuits  
5dl Kokosnussmilch

1 Ananas  
3 EL feinem Rohrzucker

400gr Mascarpone  
2dl Vollrahm  
5 EL feiner Rohrzucker  
2 Vanillestangen

Kakaopulver

Eine Gratin Form (18cm x 24cm x 6cm) mit auslegen und mit Kokosnussmilch übergossen.

Fruchtfleisch von in kleine Würfel schneiden und mit mischen und über die Löffelbiskuits verteilen.

mit dem ausgekratzten Mark von in einer kalten Chromstahl Schüssel zu einer festen Masse aufschlagen und über die Ananas Würfel verstreichen.

Das Dessert für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren mit bestreuen.