

## Apero

Randen Höpfli  
Glarner-Ziger Höpfli  
Speck Höpfli



### Randen Höpfli

125g Mehl  
75g gemahlene Haselnüsse  
1 ½ TI Thymian fein geschnitten  
½ TI Backpulver  
½ TI Salz, wenig Pfeffer  
1 dl Milch  
1 Ei  
100g gekochte Randen, fein gerieben  
1 kleine Zwiebel, fein gehackt

Mehl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Milch mit restlichen Zutaten mischen, zum Mehl geben, gut mischen, Teig einfüllen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen, etwas abkühlen und aus der Form nehmen.

### Glarner Ziger Höpfli

50g Glarner Schabziger  
125g Mehl  
1 TI Trockenhefe  
1 TI Salz, wenig Pfeffer  
180g Joghurt Nature  
1 Ei

Schabziger fein reiben und mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Joghurt und Ei verrühren, beigegeben, mit den Knethaken des Handrührgerätes gut mischen. Teig einfüllen, zugedeckt etwa 30 Minuten aufgehen lassen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen, etwas abkühlen und aus der Form nehmen.

### Speck Höpfli

50g Speckwürfeli, fein gehackt  
50g getrocknete Cranberrys, grob gehackt  
125g Mehl  
1 TI Trockenhefe  
1 TI Salz, wenig Pfeffer  
180g Joghurt Nature  
1 Ei

Speckwürfeli und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Joghurt und Ei verrühren, beigegeben, mit den Knethaken des Handrührgerätes gut mischen. Teig einfüllen, zugedeckt etwa 30 Minuten aufgehen lassen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen, etwas abkühlen und aus der Form nehmen.

## Schwarzwurzelsuppe mit Trauben und Birnenbrot (4 Personen)



300g Schwarzwurzelstücke geschält  
1 Zwiebel  
2 El Butter  
1 El Mehl  
2 dl Sauser weiss  
3 dl Geflügelbouillon  
1 dl Rahm  
Zitronensaft

Zwiebel hacken, in der Butter glasig dünsten, Schwarzwurzelstücke beifügen und mitdünsten, Mehl darüberstreuen, mit Sauser und Bouillon ablöschen, Rahm dazugiessen und 25 Minuten köcheln. Im Mixer fein pürieren und durchs Sieb streichen. Aufkochen, Würzen und mit Zitronensaft abschmecken. Warm stellen.

80g blaue oder weisse Trauben  
4 Scheiben Birnenbrot  
4 El Kürbiskernöl

Traubenhaut der Beeren mit scharfem Messer abziehen, halbieren und entkernen, Birnenbrot-scheiben halbieren, in der Mitte der vorgewärmten Teller ein Trauben-Birnenbrot-Türmli aufrichten. Suppe wärmen, schaumig mixen und das Türmli umgiessen.

## Linsen- Wildlachs-Tatar

(4 Personen)



3dl Bouillon  
80g grüne Linsen  
80g rote Linsen  
1 TI süsser Senf  
1 El Crème fraîche  
Meersalz, schwarzer Pfeffer  
1 El Himbeeressig

250g Wildlachs geräuchert, tranchiert  
1 grosse Rande gekocht, geschält

Bouillon und grüne Linsen 10 Minuten kochen, rote Linsen dazugeben, weitere 10 bis 12 Minuten fertigkochen, abgiessen und abtropfen. Senf und Crème fraîche mit den Linsen mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und einem Schuss Essig abschmecken. Auskühlen lassen.

Zwei grosse Lachstranchen für die Garnitur beiseitelegen. Rest in Würfelchen schneiden, mit den Linsen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4 hauchdünne Scheiben Rande auf 4 Teller verteilen, die beiseitegelegten Lachstranchen halbieren, ein Ring mit 8cm % auf die Randenscheiben setzen und den inneren Rand mit der halben Tranche Lachs auslegen. Je  $\frac{1}{4}$  des Linsen- Lachs- Tatar einfüllen und mit beiseitegelegten Linsen umstreuen.

## Ei auf getrüffeltem Crèmespinat im Weckgläsli

(4-6 Personen)



2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
75g Butter  
2EI Mehl  
75ml Weisswein  
100ml Geflügelbouillon  
150ml Rahm  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Schalotten und Knoblauch schälen, hacken und in der Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und eine halbe Minute weiter anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen, Bouillon und Rahm dazugießen und die Sauce bei schwacher Hitze 10 Minuten leicht köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

300g gehackter Rahmspinat  
40g Trüffelbutter  
4-6 Eier

Spinat zusammen mit Trüffelbutter zur Rahmsauce geben. Rahmspinat in 4-6 Weckgläser einfüllen, Eier aufschlagen und auf den Spinat gleiten lassen. Gläser mit den Klammern verschliessen und für 15 Minuten bei 100 Grad im Steamer garen lassen.

Wenn die Eiweiss gestockt sind Gläser aus dem Steamer holen und öffnen. Goldbraune, nussige Butter über die Eier träufeln.

## Echte Königsberger Klopse mit Wildreis und Vichy- Rüeblli

(4 Personen)



500g Kalbfleisch 2x gewolft  
100g Toastbrot ohne Rinde  
1dl Milch  
2 Eigelb  
1TI abgeriebene Zitronenschale  
1 wenn gewünscht Sardellenfilet  
Salz, Pfeffer

500g Kalbsknochen  
1 Bouillonwürfel  
30g Butter  
1 Zwiebel  
1 kleiner Lauch  
1 Stück Sellerie  
2 Rüeblli  
2 Lorbeerblätter  
3 Nägeli  
Salz, Pfeffer,

60g Butter  
40g Mehl  
1dl Weisswein  
3 dl Rahm  
1 Spritzer Zitronensaft  
50g kleine Kapern abgetropft  
Salz, Pfeffer

### Klopse

In die echten Klopse gehören keine Zwiebeln!

Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in Milch einlegen. Ausdrücken, mit 2 Eigelb mischen und pürieren. Alles ins Hackfleisch einarbeiten und kräftig würzen. Kleine Bällchen von etwa 50 Gramm formen.

### Pochierfond

Das Gemüse rüsten, in kleine Würfel schneiden, in Butter anziehen und mit 1 Liter Wasser ablöschen. Lorbeerblätter und Nägeli dazugeben. Kalbsknochen waschen und mit Bouillonwürfel ebenfalls begeben, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mindestens 2 Stunden leise köcheln. Knochen und Gemüse entfernen. Klopsen in den Fond geben und 10 Minuten leise garziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausfischen und warm stellen. Am Schluss den Fond durch ein feines Sieb passieren und auf 6 dl einkochen.

### Sauce

Butter schmelzen, Mehl einrühren und vorsichtig, ohne Farbe anzunehmen schwitzen. Mit Weisswein ablöschen und mit dem Schwingbesen rühren. Pochierfond nach und nach darunter schwingen, Rahm zufügen und nochmals etwas ein reduzieren. Am Schluss Kapern und Zitronensaft zugeben.

Die Klopse mit Sauce auf Teller verteilen. Dazu passen Reis oder Pellkartoffeln.

## Käsevariation

(4 Personen)



100g Doppelrahmfrischkäse  
2 Schwarze Baumnüsse  
4 ganz feine Ananasscheiben

### **Praline mit schwarzen Nüssen**

Frischkäse würzen und kleine Kugeln formen. Schwarze Baumnüsse ganz fein hacken und die Käsekugeln darin panieren. Die 3 Scheiben Ananas auf dem Teller auslegen und die 3 Kugeln schön drapieren.

100g Doppelrahmfrischkäse  
50g Pistazienkerne natur  
4 ganz feine Ananasscheiben

### **Praline mit Pistazien**

Frischkäse würzen und kleine Kugeln formen. Pistazienkerne ganz fein hacken und die Käsekugeln darin panieren. Die 3 Scheiben Ananas auf dem Teller auslegen und die 3 Kugeln schön drapieren.

100g Doppelrahmfrischkäse  
100g restliche Ananas  
4 ganz feine Ananasscheiben

### **Praline mit Ananas**

Frischkäse würzen und kleine Kugeln formen. Restliche Ananasstücke ganz fein hacken und die Käsekugeln darin panieren. Die 3 Scheiben Ananas auf dem Teller auslegen und die 3 Kugeln schön drapieren.

## Trilogie von der Mandarine (4-6 Personen)



### Mandarinenparfait

- 2 frische Eigelb
- 3 Esslöffel Zucker
- 2 Mandarinen, heiss gespült
- ½ Abgeriebene Schale
- ½ dl Mandarinenensaft
- 1 ½ dl Rahm

Eigelbe mit allen Zutaten bis und mit Mandarinenensaft in einer dünnwandigen Schüssel gut verrühren. Schüssel über das ganz leicht siedende Wasserbad hängen. Mit dem Handrührgerät schwingen, bis die Masse hell und cremig ist. Leicht abkühlen und weiter rühren. Die Hälfte des Schlagrahms sorgfältig unter die Masse ziehen. Restlicher Schlagrahm mit dem Gummischaber darunterziehen und in eine mit Haushaltfolie ausgelegte Form einfüllen. Gefrieren.

### Mandarinencreme

- 300g Rahmquark
- 150g Doppelrahm
- 3 Blätter Gelatine
- 1 El Zitronensaft
- 4 Esslöffel Zucker
- 2 ½ dl frisch gepresster Mandarinenensaft
- 1El abgeriebene Mandarinschale

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft und Rahmquark verrühren, dann Doppelrahm untermischen. Mandarinenensaft in ein kleines Pfännchen geben und leicht erwärmen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, im Saft auflösen und mit ein paar Löffeln Rahmcreme untermischen. Dann die Mischung zur restlichen Creme rühren. In Gläser abfüllen und kühl stellen.

### Marinierte Mandarine

- 3 dl Wasser
- 100g brauner Zucker
- 4 Kardamomkapseln
- 5 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Vanillestange
- 2El abgeriebene Mandarinschale
- 1El abgeriebene Zitronenschale
- 100g Honig
- 1 dl Mandarinenlikör
- 6 Mandarinen

Das Wasser mit dem Zucker, den Gewürzen und den Zesten aufkochen und leicht abkühlen lassen. Honig und Likör begeben. Mandarinen schälen, weisse Häutchen entfernen, in die Marinade legen und mindestens 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

## Weine zum Weihnachtsdinner



### Weisswein

#### **Aigle les Murailles Chablis AOC 2017**

Traubensorte Chasselas, Funkelndes Zitronengelb, in der Nase fein und delikates, frische Lindenblüten und mineralische, kreidige Noten. Im Gaumen eine schöne Struktur, elegant, fruchtig, mit Lindenblüten, Mangoaromen und wieder diese Mineralik, üppiges, langes Finale.



### Rotwein

#### **Costers del Sió "Siós Cau del Gat" DO 2013**

Traubensorten 85% Syrah, 15% Garnacha, 9 Monate im Barrique. Dunkles Rubinrot mit violetterem Rand. In der Nase Holunderbeeren, Waldbeeren und süßliche Gewürze. Am Gaumen kräftig, etwas gelagertes Holz, Sauerkirsche, Kräuter und Bitterschokolade. Fruchttintensiver, saftiger, animierender, langer Abgang.