



Kochabend vom 27. Oktober 2015

**«Us em Baselbiet»**

von Hanspeter Eckstein & Peter Hofer

*Apéro*

Apéro-Häppchen

*Vorspeise*

Steinpilz auf Toast

*Hauptgang*

Baselbieter Sonntagsgratin

*Dessert*

Zwetschgenkompott mit Zimtglacé



## Apéro

### Zutaten für 4 Portionen

	Blätterteig (ausgerollt)
20 Tranchen	geräucherter Rohessspeck

### Mise en place

#### ZUBEREITUNG

- Blätterteig in 20 Streifen zu ca. 3x20cm schneiden. Je 1 Scheibe Speck auf einen Streifen Blätterteig legen, etwas andrücken.
- Die Streifen mit dem Speck der Länge nach spiralförmig um sich selbst drehen, ca. 3-4 x.
- Alles im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 15-20 min. backen.



## Vorspeise

### Steinpilz auf Toast

#### Zutaten für 4 Portionen

<b>Pilze</b>	
2	Zwiebeln
600 g	Steinpilze
	Butter
	Mehl
	Weisswein
<b>Sauce</b>	
2dl	Weisswein
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
1 EL	Knorr Bratensauce hell
4	Maggiwürfel
1dl	Crème Fraîche
1 dl	Rahm
	Salz und Pfeffer
<b>Toast</b>	
8	Toastscheiben

#### Mise en place

#### ZUBEREITUNG

- Pilze in mundgerechte Stücke scheiden. Butter in grosser Pfanne schmelzen. Zwiebeln und Pilze begeben und dünsten. Mehl dazu geben. Mit Weisswein ablöschen.
- Kräuter hacken (wenig für Garnitur beiseite stellen). Alles in Pfanne geben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Toastscheiben knusprig toasten. Pilzragout darauf verteilen. Sauce darüber. Mit Crème Fraîche und Kräutern garnieren. Sofort servieren.



## Hauptgang

### Baselbieter Sonntagsgratin

1	Zwiebel
150 g	Speckwürfeli
2 dl	Weisswein
1-2 EL	Senf
2dl	Rahm
100 g	geriebener Appenzeller Käse
650 g	Kalbsfilet
	Bratbutter
	Salz, Pfeffer, Fleischbouillon
1 EL	Mehl

### Mise en place

#### ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel hacken und mit Speckwürfeli in der Pfanne glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen.
- Senf und Rahm mischen und mit dem Käse unter die Sauce geben. In der Pfanne warm stellen.
- Kalbsfilet in ca. 3-4 cm grosse Würfel schneiden und in heisser Bratbutter kräftig anbraten.
- Mit Salz + Pfeffer + Fleischbouillon würzen. Etwas Mehl darunter mischen. Alles in eine Gratinform geben.
- Sauce über das Fleisch giessen und bei 170° Hitze ca. 10-15 min. gratinieren.
- Beilage: nach Wunsch (z.B. Nüdeli)



## Dessert

### Zwetschgenkompott mit Zimtglacé

#### Zutaten für 4 Personen

400 g	Zwetschgen
5dl	Rotwein (Chianti od. ähnliches)
60 g	Zucker
	Vanillezucker
1 Stange	Zimt
2	Nelken
	Zwetschgenschnaps
	Koriander
	Zimtpulver
	Zimtglacé

#### Mise en place

#### ZUBEREITUNG

- Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen.
- Die Früchte mit Rotwein, Zucker, Vanillezucker, Zimtstange und Nelken in einem Topf zum Kochen bringen. Etwa 10 min. garen.
- Mit Zwetschgenschnaps abschmecken, mit Zimt, Koriander würzen, warm oder kalt servieren mit Zimtglacé.



Impressionen







