



Kochabend vom 20. August 2025

Ein weiß-grüner Abend

von Ruedi Mohler

Zum Apéro

Weiß-grüne und grün-weiße Apéro-Häppchen

Crackers mit
Ziegenfrischkäse mit Schnittlauch
Schabzigeraufstrich mit Radieschen
Tartare mit Käutern und Knoblauch

Vorspeise

Lauchkuchen mit Jakobsmuscheln

Hauptgang

Lamm-Nierstück «Marlène»

Bratkartoffele
Stangensellerie

Käse

Käse aus dem Grün von drei Schweizer Alpen

Birnenbrot

Dessert

Süßer Abschluß in Weiß und Grün

Grüne Trauben mit Limonen-Limetten-Sorbet und Pistache-Glace

Weiß-grüne und grün-weiße Apéro-Häppchen

Zutaten für 4 Personen

12 - 16	Crackers
1	Schabziger Grüessli à 100 g
1	"Tartare" Rahmfrischkäse mit Kräuter und Knoblauch à 100 g
100 g	Ziegenfrischkäse
4	Rote Radieschen oder besser 4 radis rose
½ B	Schnittlauch
½ B	Petersilie (persil plat)

Zubereitung

Pro Person 3 – 4 Apéro-Häppchen bereitstellen.

Die Anzahl soll sich gleichmäßig auf die drei Sorten aufteilen.

Radieschen, Schnittlauch und Petersilie waschen, abtropfen und im Küchencrêpe trocknen.

Petersilie: Blätter ohne Stil mittelfein hacken.

Schnittlauch: 3 mm lange Stücke schneiden.

Radieschen: in ganz feine Scheibchen oder in längliche Stengelchen schneiden.

Schabziger, Tartare und Ziegenfrischkäse gleichmäßig und formschön auf die Crackers aufstreichen. Schabziger mit Radieschen, Tartare mit Petersilie und Ziegenfrischkäse mit Schnittlauch belegen.

Zum Apéro servieren.

Lauchkuchen mit Jakobsmuscheln

Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise, als Hauptgang Mengen ca. doppelt)

6 – 8	Jakobsmuscheln (noix de Saint-Jacques)
3	Lauchstangen
	Kochbutter
	Weißwein
	Salz, weißer Pfeffer (möglichst aus der Mühle)
3	Eier
2 dl	crème fraîche
	ev. etwas Vollrahm
100 g	geriebener Gruyère oder Parmesan
1 Rolle	Blätterteig (mit Backpapier)

Mise en place

Backofen auf 180° vorheizen.

Von den Jakobsmuscheln den «coraille» entfernen und ev. etwas parieren, unter laufendem Wasser spülen, mit Küchencrêpe abtrocknen.

Zubereitung

Lauch waschen, in Rondellen (oder Halbrondellen) schneiden, spülen und abtropfen lassen.

In einer großen Pfanne in der Butter die Lauchrondellen anziehen und sie kochen lassen bis sie weich geworden sind, aber noch etwas Biß haben. Gegen den Schluß einen Schuß Weißwein zugeben; nochmals zwei, drei Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen.

In einer großen Schüssel die Eier mit der crème fraîche aufschlagen, nach und nach den geriebenen Käse zugeben, gut durchmischen. Ev. mit etwas Vollrahm korrigieren. Dann den abgekühlten Lauch und die Jakobsmuscheln darunterziehen und nochmals gut mischen, diesen «appareil» abschmecken.

Den Blätterteig ausrollen und auf dem Backpapier in eine Kuchenform geben, in die Randkerbe drücken. Damit sich der Teig nicht wölbt, mit einer Gabel den Teigboden einstechen und dann am Rand noch etwas anpressen. Den «appareil» gleichmässig auf den Kuchenboden geben und die Muscheln gut verteilen, damit sechs gleichmäßige Stücke geschnitten werden können. Der «appareil» sollte eine gleichmäßige Höhe haben, Muscheln dürfen etwas hervorstehen.

Den Kuchen für 30 – 35 Minuten in den Ofen schieben bis die Garnitur fest und goldig ist. Immer überwachen, ev. Temperatur reduzieren.

Lamm-Nierstück «Marlène»

Zutaten für 4 Personen

600 g	Lamm-Nierstücke ohne Silberhaut
3 – 4	Knoblauchzehen; wer sehr gerne Knoblauch hat, kann die Menge selbstverständlich erhöhen
	Herbes de Provence (Provencekräuter) siehe *
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Paprika normal
	hervorragendes, nicht zu aggressives Olivenöl
	* Rosmarin-Zweig # (# = ersatzweise wenig von den getrockneten Kräutern)
	* Thymian-Zweig #
	* Basilikum-Zweig #
	* Sarriette-Zweig # [sarriette = Bohnenkraut]
	sehr gutes Olivenöl
	Sonnenblumenöl oder Bratbutter
	für die Sauce:
½ Tasse	Wasser
1 Tasse	Weißwein
6 - 8 EL	Arrabiata Tomatensauce (z.B. von Barilla)
½ Tasse	Wasser
1 ½ Tasse	Weißwein
8 cm	Knorr Bratensauce Extrakt (s'Wunder) oder ähnlicher Bratensaucen-Extrakt

Mise en place

2 bis 6 Stunden vor der Zubereitung:

Rosmarin-, Thymian-, Basilikum- und Bohnenkraut-Zweige unter fließendem Wasser waschen, ausschwingen und auf Küchentrepp trocknen lassen.

Knoblauchzehen schälen, in Längsrichtung halbieren, den *germe* (Keimling) auslösen, dann Knoblauchhälften je nach Dicke in zwei oder drei Knoblauchstäbchen schneiden.

Lamm-Nierstücke nicht waschen, nur mit Küchentrepp trockentupfen; mit einem Längsschnitt in zwei Streifen schneiden.

Anschließend die Streifen querteilen, so daß Würfel von ca. 2 cm auf 3 – 4 cm Kantenlänge entstehen.

Würfel maßvoll salzen, pfeffern und mit Paprika würzen.



In eine genügend große Schüssel bodendeckend Olivenöl geben, die Fleischwürfel darin drehen, damit sie allseitig von Öl bedeckt sind. Knoblauchstäbchen, Rosmarin-, Thymian-, Basilikum- und Bohnenkrautzwige auf und unter die Würfel legen. Zugedeckt das Fleisch in der Marinade belassen, von Zeit zu Zeit wenden, damit alle Seiten regelmäßig von Olivenöl bedeckt sind.

vor der Zubereitung:

Wasser, Weißwein, Arrabiata Tomatensauce, Bratensauce-Extrakt bereitstellen.

Fleischwürfel aus dem Olivenöl heben, Knoblauch und allfällige Kräuterteile vom Fleisch entfernen. Kräuterzweige, Knoblauchstäbchen und Olivenöl aufheben.

Zubereitung

In genügend großer, beschichteter Bratpfanne Sonnenblumenöl erhitzen, alle Fleischwürfel miteinander hineingeben und rasch auf allen Seiten anbraten, Fleisch darf maximal 1 ½ Minuten in der Pfanne sein. Herausnehmen und zur Seite stellen.

In den Bratensatz eventuell noch etwas Sonnenblumenöl geben, Knoblauchstücke und die Thymian-, Rosmarin- und Sarriette-Stengel dazugeben und etwas anziehen lassen. Nacheinander ½ Tasse Wasser und 1 Tasse Weißwein zugeben, 6 EL Arrabiata Sauce und das Olivenöl der Marinade gut einrühren und das ganze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Danach nochmals nacheinander 1 ½ Tassen Weißwein zugeben. Mit ca. 8 cm Bratensaucen-Extrakt aus der Tube binden und eindicken lassen. Ev. muß man nochmals 1 – 2 EL Arrabiata Sauce zugeben. Die Kräuterzweige aus der Sauce nehmen, ev. abgelöste Rosmarin-Nadeln ebenfalls aus der Sauce fischen.

Kurz vor dem Anrichten wird die Sauce nochmals aufgekocht, und die Lammfleisch-Würfel werden alle aufs Mal hinzugegeben. Sobald die Sauce nach der Beifügung der Fleischstücke wieder zu kochen beginnt, Heizstufe sofort herunterschalten. Die Fleischstücke benötigen nur 1 ½ bis 2 Minuten in der heißen Sauce und sind dann anzurichten. Mit einer Saucenkelle die angerichteten Fleischstücke übergießen und den Knoblauchliebhabern von den Knoblauchstäbchen über das Fleisch geben.

Bratkartöffele

Zutaten für 4 Personen

400 g	kleine Kartoffeln (z.B. Babykartoffeln)
	Kochbutter
	Salz aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Knoblauchpulver
1	Spritzer Maggi
1 B	Petersilie (persil plat)

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und auf Küchentücher abtrocknen lassen. Halbieren, größere vierteln. Sonnenblumenöl in schwerer Kasserolle erhitzen und Kartoffeln drin anbraten, Hitze herunternehmen, Kartoffeln von Zeit zu Zeit wenden, mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, gehackter Petersilie und einem Spritzer Maggi würzen. Die Kartoffeln sollen noch Biß haben.

Stangensellerie

Zutaten für 4 Personen

1 – 2 B	Stangensellerie
1	kleine blonde Zwiebel
	Kochbutter
½	Tasse Gemüsebouillon
	Weißwein
	Salz
	weißer Pfeffer (möglichst aus der Mühle)
60 g	Parmesan

Mise en place

Backofen auf 90° vorheizen.

½ Tasse Bouillon herstellen.

Selleriestangen rüsten, in regelmässige Stücke schneiden, waschen.

Zwiebel rüsten und feinhacken.

Zubereitung

Zwiebeln in Kochbutter anziehen und dann die Selleriestücke begeben. Bouillon zufügen. Etwas später einen guten Schluck Weißwein zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gedeckt die Selleriewürfel kochen bis sie fast gar sind, aber doch noch Biß haben.

Sellerie in eine ofenfeste Platte geben und mit dem geriebenen Käse überstreuen; in den Backofen schieben. Hitze auf 140° erhöhen bis der Käse schmilzt, anschließend Hitze auf 90° reduzieren; bis zum Service überwachen, ev. Hitze nochmals etwas reduzieren.

Käse aus dem Grün von drei Schweizer Alpen

Zutaten für 4 Personen

160 g	Vacherin Fribourgeois
160 g	Andeerer Alpkäse
160 g	XXXX Alpkäse
4	Rosmarin-Zweiglein
	Birnenbrot

Zubereitung

Von jedem Käse vier gleichmässige Teile schneiden.

Vier Scheiben aus dem Birnenbrot schneiden, Käse und Birnenbrotscheibe schön auf Teller anrichten und mit einem Rosmarin-Zweiglein dekorieren.

Süßer Abschluß in Weiß und Grün

Zutaten für 4 Personen

160 g	Limonen-Limetten-Sorbet
160 g	Pistazien-Rahmglace
	weiße (eigentlich grüne) Tafeltrauben

Mise en place

Trauben abbeeren, waschen und auf Küchencrêpe abtrocknen.

Zubereitung

Je eine Kugel Sorbet und eine Kugel Glace direkt aus dem Kühlschrank in geeigneter Dessertschale oder auf geeignetem Teller anrichten, Traubenbeeren dazwischen und darüber geben.