



Kochabend vom 21. November 2025

«Herbstmenü mit einer Prise Grandits»



von Joël Ringenbach & Steven de Voogd

Apéro

Speckfrüchte - Tannen-Spiessli mit Speck

Vorspeise

Goldene Maiscrèmesuppe mit Chiliflocken

Hauptgang

Berglamm-Karree im Thymian-Heu

Röstkartoffel

Rucola Salat mit Cashewpesto

Dessert

Cheesecake im Glas mit Aprikosen

Weine

Vorspeise: Grauburgunder Vierlig (Deutschland – Markgräflerland – Zähringer)

Hauptspeise : Liliun de Recoletas Roble Ribera del Duero DO

Apéro

Speckfrüchte



Zutaten für 4 Personen (12 Stücke)

(10 Min. Vorbereitung + 12 Min. backen=)

80 g	Gruyère
12	entsteine Datteln
12	Tranchen Bratspeck
12	Dörraprikosen

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Käse in ca. 12 Stücke schneiden, Datteln damit füllen.

Speck halbieren, Dörraprikosen und Datteln damit umwickeln, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens.

Tannen-Spiessli mit Speck



Zutaten für 4 Personen (12 Stücke)

(20 Min. Vorbereitung + 15 Min. backen=)

1	Ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)
1	Ei
25g	Gehackte Pistazien
3 TL	Dukkah (siehe Hinweis)
24	Tranchen Rohessspeck
12	Holzspiesschen

Hinweis: Dukkah ist eine afrikanisch-orientalische Nuss-Gewürz-Mischung ägyptischer Herkunft. Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig entrollen, Ei verklopfen, Teig mit wenig Ei bestreichen. Pistazien und Dukkah mischen, über den Teig streuen. Teig längs in 12 gleichen breite Streifen schneiden. Je 2 Specktranchen (auseinanderziehen) darauflegen. Teig wellenartig an die Holzspiesschen stecken. Spitzen etwas zusammendrücken, Tanne auf eine mit Backpapier belegtes Blech legen, mit restlichem Ei bestreichen.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Herausnehmen, Tanne auf dem Blech etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Anleitung Tannen-Spiessli mit Speck



Teig belegen und Streifen längs schneiden!



Zum Einfädeln geht es am besten wenn die Streifen kühl sind und das Spiessli nass ist.

Vorspeise

Goldene Maiscrèmesuppe mit Chiliflocken



Zutaten für 14 Personen

800g	Maiskörner aus der Dose
2 EL	Rapsöl zum Andünsten
2	Zwiebeln
1/4	Espressolöffel getrocknete Chiliflocken
1/2 L	Sahne
1/2 L	Gemüsebrühe
	Zitronensaft nach Geschmack

Zubereitung

Zwiebeln häuten, fein würfeln und in einem Topf in Öl andünsten, Chiliflocken darunter mischen. Die Maiskörner in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und dazugeben. Mit Sahne und Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Temperatur eine halbe Stunde lang köcheln lassen. Dann die Suppe pürieren und durch ein Passiersieb streichen, um die festen Schalen zurückzuhalten. Die Suppe noch einmal mit dem Pürierstab cremig aufschlagen, mit Salz und Zitronensaft abschmecken und mit frischem Schnittlauch bestreut servieren.

Hauptspeise

Berglamm-Karree im Thymian-Heu



Zutaten für 4 Personen

1	Berglammkarree à ca. 600 g
	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 ml	Olivenöl
4	Bund Thymian

Zubereitung

Das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum in der Hälfte des Olivenöls scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Den Thymian ebenfalls kurz ins heiße Öl geben und auf ein Blech legen. Das Lammkarree mit dem restlichen Olivenöl einstreichen und auf das Blech mit dem Thymian setzen. Darin einhüllen und im 80 Grad warmen Backofen etwa 40 Minuten garen. Herausnehmen, Temperatur auf 180 Grad erhöhen und das Lamm weitere 8-10 Minuten erhitzen. Den Thymian entfernen und das Fleisch in Koteletts aufschneiden.

Röstkartoffel – Rucola Salat mit Cashewpesto

Salat

500 g	Kleine neue Kartoffeln
4 EL	Olivenöl
4	Zweige Rosmarin
4	Frühlingszwiebeln
2	Bund Rucola, gewaschen, etwas Öl zum Frittieren (z.B. Sonnenblumenöl)
4 EL	Weisser Balsamicoessig
	Fleur de Sel
50 g	Cashewnüsse, geröstet und gehackt

Pesto

2	Bund Rucola (ca. 100 g), gewaschen und geschnitten
1	Bund Basilikum (ca. 50 g), gezupft und geschnitten
150 ml	Mildes Olivenöl
100 g	Cashewnüsse, geröstet und grob gehackt
120 g	Pecorino, gerieben
1	Knoblauchzehe, geschält und gehackt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Beim Mixen, zuerst Öl den Rest!

Zubereitung

Die Kartoffeln gut waschen und schrubben. Mit der Schale der Länge nach vierteln und in eine Schüssel mit Olivenöl und Rosmarinzweigen marinieren.

Die Kartoffelspalten auf eine mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im 190 Grad heissen Backofen etwa 25 Minuten backen.

Die Frühlingszwiebeln waschen und schräg in dünne Ringe schneiden.

Vom Rucola einige Blätter knusprig frittieren. Den Rest in feine Streifen schneiden.

Für das Pesto alle Zutaten kurz mixen und abschmecken.

Die fertig gebackenen Röstkartoffeln mit Rucolastreifen, Frühlingszwiebeln sowie einem Teil des Pestos und Balsamicoessig marinieren. Den Salat mit Fleur de Sel bestreuen. Mit Cashewnüssen und Rucofritt bestreuen.

Dessert

Cheesecake im Glas mit Aprikosen



Für den Crumble

40g	Mehl
15g	Gemahlene Mandeln
40g	Brauner Zucker
25g	Kalte Butte, in Stücken
1 Pack	Vanillezucker

Für die Füllung

70g	Speisequark (Vollfett 40%)
1 Tl	Vanillemark
¼	Unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
125 ml	Vollrahm
1	Eiweiss
25 g	Zucker

Für das Kompott

½	Unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
125 ml	Wasser
1	Zimtstange
3	Nelken
1	Sternanis
6	Aprikosen (gefroren geht auch)

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Alle Zutaten für den Crumble im Mixer miteinander vermischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 25 – 30 Minuten goldgelb backen, dann auskühlen lassen.

Für die Füllung den Quark mit dem Vanillemark vermischen, Zitronenschale und - Saft dazugeben. Den Rahm steif schlagen und unter die Quarkmischung heben. Die Eiweisse steif schlagen, den Zucker dazugeben und alles zu einer glänzenden Masse schlagen. Den Eischnee sorgfältig unter die Quarkmasse heben. Die Quark-Eischnee-Masse in einem Spritzbeutel mit Tülle geben und kühl stellen.

Für das Kompott in einem Topf Zitronenschale, Wasser, Zimtstangen, Nelken und Sternanis zum Kochen bringen. Die Aprikosen waschen, halbieren, einsteinen und in Schlitze schneiden. Den Topf vom Herd nehmen, die Aprikosen dazu geben und im heißen Sud ziehen lassen. Den Zitronensaft ganz zum Schluss zugeben.

Zum Anrichten den Crumble auf die Gläser verteilen. Die Quarkmasse darauf geben und mit den Aprikosen (ohne Saft!) belegen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Impressionen



