



Gutbürgerliche Schweizer Küche mit französischem Akzent

# GENUSSTASCHE

Die Anleitung mit Geling-Garantie aus Rubinas Küche  
für den Genuss im November

## **so sollte Ihre Küche ausgestattet sein...**

Rubinas Genusstasche, die vorgekochten und vorbereiteten Lebensmittel darin  
sind beschriftet und einzeln abgepackt.

Backofen mit Gratin-Form oder Backblech, Kochherd mit zwei Platten, Spaghetti-Pfanne fürs  
Wasserbad, kleine Pfanne für die Suppe & Saucen, Pfanne mit Deckel für die Ravioli,  
Salatschüssel, Stabmixer (nicht zwingend), Brot von ihrem Lieblingsbäcker,  
Salz & Pfeffer, Besteck und Anrichte-Teller, Notfallnummer 079 303 99 48 (Rubina),  
die richtige Flasche Wein und gute Gesellschaft!

**... und so wird zubereitet ...**

### Rubina Glücks-Salat (5 Minuten)

Den Salat in eine Schüssel geben und mit der Salatsauce gut vermengen. Das Tartine (Brot mit Ziegenkäse) für zirka 4 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben.

Tipp: Das Tartine warm geniessen und neben und nicht auf den Salat anrichten; so werden die Salatblätter von der Wärme nicht welk.

### Französische Zwiebelsuppe (5 Minuten)

Die Suppe in einer Pfanne einmal aufkochen. Den Käsetoast bei 180 Grad im Ofen im oberen Drittel für zirka 7 Minuten erhitzen. Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Tasse anrichten. Den Käse-Toast schwimmend dazugeben oder separat dazu servieren.

Tipp: Die Suppe nur einmal aufkochen. Kocht die Suppe zulange kann sie zu salzig werden.

### Kürbis Carpaccio (5 Minuten)

Die Kürbistreifen auf einem flachen Teller auslegen und mit Sherry-Dressing gleichmäßig bepinseln. Nach Wunsch mit Muskat würzen und einige Tropfen Crème Fraîche darüber geben.

Tipp: Ein dunkles Brot von Ihrem Lieblingsbäcker ist dazu sehr passend.

### Schwarzwurzel (15 Minuten)

Die Schwarzwurzeln portioniert in eine Gratin-Form oder auf ein Backblech legen. Die Bechamel Sauce über die Schwarzwurzel verteilen. Beim Vakuumbbeutel der Soubise-Masse die markierte Ecke mit einer Schere abtrennen. Danach im Sack auf die Schwarzwurzeln spritzen. Im Ofen bei 180 Grad im oberen Drittel für zirka 12 Minuten gratinieren. Auf warme Teller anrichten und mit wenig Forellen-Roggen (kalt) garnieren.

Tipp: Soubise ist eine „Zwiebelmasse“

Je nach Wunsch der Intensität kann auch weniger als die ganze Menge aufgetragen werden. Die Schwarzwurzel muss nicht vollständig bedeckt sein.

### Markbein (15 Minuten)

Das Markbein in einer Gratin-Form oder auf einem Backblech im oberen Drittel im Ofen bei 180 Grad während 10 Minuten backen. Die Zwiebelkruste darauf geben und weitere 2 Minuten gratinieren. Das Markbein samt dem Knochen auf einem kalten Teller anrichten.

Tipp: Am einfachsten ist dieses Gericht mit einem Kaffeelöffel zu geniessen.  
Und; weisses Brot von Ihrem Bäcker dazu servieren!

### Foie Gras Terrine (5 Minuten)

Die Foie Gras Terrine auf einem flachen Teller anrichten. Mit allen weiteren Zutaten garnieren und bis zum servieren 10 Minuten warten, so ist die Foie gras nicht mehr eiskalt und am besten zu geniessen.

Tipp: Ein lauwarmes Brioche von ihrem Lieblingsbäcker passt ideal dazu!

### Ochschwanz Ravioli (5 Minuten)

Die Ravioli mit dem Pilzragout in der Sauce in einer kleinen Pfanne zugedeckt auf mittlerer Stufe aufwärmen. Sind die Ravioli (je nach Pfanne) nicht mit Sauce bedeckt diese ab und zu wenden. Nach 10 Minuten auf Stufe 1 schalten.

Auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit Sellerie-Püree (kalt) garnieren.

Tipp: Sind die Ravioli warm und zugedeckt in der Pfanne auf Stufe 1. Dann kann nichts passieren.  
Innerhalb 30 Minuten anrichten. Wir empfehlen ohne Käse.

### Rubinas Hackbraten-Muffin (20 Minuten)

Den Muffin im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad für 10 Minuten heiss werden lassen. Gleichzeitig in einer hohen Pfanne (wie für Spaghetti) ungesalzenes Wasser einmal aufkochen lassen; dann auf Stufe 1 schalten. Den Spitzkohl und den Karffelstock im geschlossenen Vakuum-Beutel in das heiss/warme Wasser legen (min. 10 Minuten auf Stufe 1). Die Teller zum Vorwärmen in den Ofen stellen. Die Pilzsauce in einer kleinen Pfanne aufwärmen. Auf vorgewärmten Tellern Alles anrichten.

### Schweizer Alpenlachs (20 Minuten)

Den Alpenlachs eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und in eine Backform oder auf ein Backblech legen. Das überschüssige Salbei-Öl im Vakuum-Sack über die Tranchen träufeln. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. In einer hohen Pfanne (wie für Spaghetti) ungesalzenes Wasser einmal aufkochen lassen; dann auf Stufe 1 schalten. Die Bund-Karotten und den Gersten-Risotto im Vakuum-Beutel in das heiss/warme Wasser legen (min. 10 Minuten auf Stufe 1). Die Lachstranchen in der Mitte des Ofens 6 bis 9 Minuten bei 140 Grad garen. Den Beurre Blanc in einer kleinen Pfanne einmal kurz aufkochen. Beim Aufkochen wird sich die Butter vom Weisswein trennen. Vor dem anrichten mit einem Stabmixer oder einem Schwingbesen kräftig mixen/rühren. Die Sauce wird so gebunden und wunderbar luftig. Alle Zutaten auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp: Den Alpenlachs soll in der Mitte noch glasig sein; so bleibt er schön saftig.

### Sellerie-Spaghetti (20 Minuten)

Die Rahmsauce in deiner breiten Pfanne aufwärmen. Die Sellerie-Spaghetti dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 4 Minuten auf schwacher Hitze köcheln. Die geräucherten Mandeln begeben und gut vermengen. Auf warme Teller anrichten und mit Kräuter-Krümml garnieren.

Tipp: Es braucht für diese Gericht keinen Käse; für die Käseliebhaber kann jedoch gerne geriebener Parmesan serviert werden.

### Bratapfel (10 Minuten)

Den Bratapfel für 6 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Danach mit der kalten Vanille-Sauce auf einem Teller anrichten.

Tipp: Die Vanille-Sauce frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmer-Temperatur servieren.

**Wir wünschen viel Genuss und einen schönen Abend zu Hause**

Herzliche Grüsse und gute Gesundheit

Désirée Eggli und das Rubina-Team