

GRÜPPE C

Menü vom 24. Oktober 2017

Herbst - Essen

Apéro

Crostini mit Pilzen

Suppe

Nüsslisalat mit Camembert-Crostini

Hauptgang

Rehrücken an Pfifferling Sauce und Knöpfli

Dessert

Zwetschgen Gratin

Apéro: Sauser

Weisswein: Cuvée Florence 2016 A.O.C Valais
(Assemblage Chasselas, Pinot Blanc et Petite Arvine)

Rotwein: Brunello di Montalcino Annate 2012 DOCG

*Die Gruppe C wünscht einen gemütlichen Abend
André, Boris, Franz, Jürg*

Crostini mit Pilzen



Zutaten

250g	Steinpilze oder braune Champion
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
½ Bund	Petersilie
	Pfeffer
30g	Butter
2 EL	Olivenöl
2EL	Marsala
8	dünne Scheiben Walnussbrot

Zubereitung

1. Pilze putzen, in Scheibchen schneiden, Schalotte und Knoblauch schälen, beides klein würfeln. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.
2. Öl erhitzen. Schalotte und Knoblauch andünsten. Pilze zugeben, mit Marsala ablöschen. Salzen und pfeffern. Bis auf etwa 2 EL Flüssigkeit einkochen lassen, ab und zu umrühren. Hälfte der Pilze pürieren, übrige Pilze und Petersilie untermischen.
3. Ofen auf 250° oder Backofen-Grill vorheizen. Brote auf dem Rost im Ofen oder unter dem Grill (2. Schiene von unten) 4-5 Min. rösten. Mit Butter und Pilzmasse bestreichen. Mit Petersilie garnieren.

Nüsslisalat mit Camembert-Crostini



Zutaten

Sauce:

1 TL	Senf
3 EL	Obstessig
4 EL	Sonnenblumenöl
	Salz, nach Bedarf
	Pfeffer, nach Bedarf

Salat

200g	Nüsslisalat
2	Eier, hart gekocht, gehackt

Crostini

1 EL	Butter
1 EL	gemahlene Haselnüsse
4	Scheiben Baguette oder Vollkornbrot
0,5	Camembert (125g), in 4 Scheiben

Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren, würzen.

Nüsslisalat auf Tellern verteilen. Kurz vor dem Servieren mit der Sauce beträufeln, die Eier darüberstreuen.

Butter und Nüsse mischen.

Die Brotscheiben toasten, damit bestreichen. Käsescheiben darauflegen.

Sofort servieren

Rehrücken an Pfifferling Sauce und Knöpfli



Zutaten

Für den Rehrücken:

- 1 Rehrücken, ca. 2,5 kg
- ½ EL Rosmarinnadeln
- 8 Wachholderbeeren
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- Butter

Für die Birne:

- 1 Birne
- 250 ml Weißwein
- wilde Preiselbeer-Marmelade
- 20g Zucker, zum Karamellisieren

Für den Pfifferling-Rahm:

- 100 g frische Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 70 ml Rahm
- 1 TL Speisestärke
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 3 cl Mineralwasser/Milch (halb halb)
- 1 TL Salz

Für das Rotkraut

- 1 kg Rotkabis/Rotkraut
- 1 Stück Zwiebel mittel
- 1 Stück Apfel gross
- 30 g Butter
- 4 Esslöffel Balsamicoessig
- 4 dl Rotwein kräftig
- 4 Esslöffel Johannisbeergelee
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Würfel Bouillon
- 0.25 Stück Zimtstangen
- 4 Stück Wacholderbeeren
- 1 Prise Nelkenpulver
- Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Apfel darin andünsten. Dann den Rotkabis beifügen und unter Wenden 4 Minuten mitdünsten. Mit dem Essig und dem Wein ablöschen. Johannisbeergelee, Zucker, Bouillonwürfel, Zimtstange, Wacholderbeeren und Nelkenpulver beifügen. Alles zuerst zugedeckt, dann mit leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer 2 Stunden garen lassen; dabei regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Wein nachgiessen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kochvarianten Rehrücken:

a)

Blech in der Mitte des Ofens einschieben, Ofen auf 240 Grad vorheizen.

Bratbutter in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen. Fleisch salzen, mit den Rippen nach unten auf das heisse Blech legen. Die heisse Bratbutter über das Fleisch giessen.

Braten: ca. 10 Min. Kleine Filets dazulegen, ca. 2 Min. weiterbraten, Filets wenden. Ofen ausschalten, Fleisch ca. 10 Min. fertig braten, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offenhalten. Fleisch herausnehmen, mit Alufolie zudecken. Weisswein auf das Blech giessen, Bratsatz lösen, in eine kleine Pfanne absieben und einkochen. Der Pilzsauce zugeben.

b)

Für den Rehrücken: eine ofenfeste Form im Ofen aufwärmen.

Das Fleisch auf Zimmertemperatur bringen, in einer Bratpfanne in der Butter auf allen Seiten ca. 4 Minuten anbraten. Rosmarin, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer im Mörser grob zerdrücken, auf das Fleisch geben. Rehrücken und auf die vorgewärmte Platte geben und ca. 50 Minuten niedergaren (Kerntemperatur 60 °C). Wer einen herkömmlichen Ofen hat, gart das Fleisch bei 60-80 °C für ca. 30, maximal 35 Minuten.

Für die Birnen: diese schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und darin die Birne dünsten.

Für den Pfifferlings-Rahm: Pfifferlinge putzen und waschen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin anbraten. Schalotte abziehen und klein würfeln. Schalottenwürfel in die Pfanne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Rahm aufgiessen. Pfifferlinge mit dem Rahm einkochen und gegebenenfalls mit Speisestärke abbinden. Nochmals abschmecken. Vor dem Servieren noch einmal erwärmen.

Für die Spätzle: Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz würzen. Mineralwasser/Milch Mischung dazugeben und alle Zutaten miteinander von Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Für 30 Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend Teig von einem Spätzlebrett ins kochende Salzwasser schaben. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

Gedünstete Birnen aus dem Fond nehmen und mit Preiselbeer-Marmelade füllen.

Den rosa gebratenen Rehrücken mit Birnen, Rotkraut, Pfifferling-Rahm und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren

Zwetschgen-Gratin



Zutaten

- 500g Zwetschgen
- 2 EL Butter
- 1 Zimtstange
- 2 EL Zucker
- 1 Orange
- Eischnee:
 - 2 Eiweiss
 - 50g Zucker
 - 1 TL Maisstärke

Zubereitung

1. Zwetschgen halbieren, entsteinen. Butter in einer weiten Bratpfanne schmelzen lassen. Zimt, Zwetschgen und Zucker begeben. Orangenschale in feinen Streifen abziehen und begeben. Alles ca. 3 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zimtstange entfernen. Zwetschgen in die Förmchen verteilen, diese auf ein Kuchenblech stellen.
2. Backofen auf 220°C vorheizen. Für den Eischnee: Eiweiss steif schlagen. Zucker und Maisstärke mischen, langsam dazu rieseln lassen. Weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eischnee mit einem Löffel über den Zwetschgen verteilen. Förmchen in der Ofenmitte ca. 4 Minuten gratinieren. Den Backprozess überwachen, da das Eiweiss rasch Farbe annimmt. Sofort servieren.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 20 Min.
gratinieren ca. 4 Min.